FQV213

Parowy kombinacyjny Piekarnik do zabudowy

Instrukcja montażu i obsługi

Dane dotyczące gotowania i pieczenia są wyłącznie informacyjne. Produkt jest przeznaczony do użytku w domu W przypadku używania urządzenia poza domem, np. w zastosowaniach przemysłowych, przy cateringu lub handlu, gwarancja przestaje obowiązywać.

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.
Aby korzystać z pełnej pomocy serwisowej, należy zarejestrować produkt na stronie internetowej

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.

SAMSUNG

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 1 2011-03-21 1:52:00
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za zakup kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG.
Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz podstawowe informacje na temat obsługi i konserwacji nowej szybkiej kuchenki mikrofalowej.

Przed rozpoczęciem korzystania z kuchenki prosimy przeczytać wszystkie informacje w tej instrukcji obsługi oraz zachować ją na przyszłość.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Instrukcję należy zachować do późniejszego wglądu.
- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem i stosując się do instrukcji. Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Ostrzeżenia, przestrogi i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
- Ponieważ niniejsze instrukcje obsługi dotyczą wielu modeli, cechy zakupionej kuchenki mikrofalowej mogą nieznacznie różnić się od opisanych w instrukcji i część może jej nie dotyczyć. W przypadku pytań lub wątpliwości, należy skontaktować się z najbliższym serwisem albo uzyskać pomoc i informacje na stronie www.samsung.com.

WAŻNE SYMBOLE OSTRZEGAWCZE.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

⚠ OSTRZEŻENIE	Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci.**
⚠ PRZESTROGA	Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia.**
⚠ PRZESTROGA	Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, eksplozji, porażenia prądem lub obrażenia ciała, w trakcie korzystania z kuchenki mikrofalowej należy przedsięwziąć następujące podstawowe środki ostrożności.

	NIE próbować.
	NIE rozmontowywać.
	NIE dotykać.
	Postępować zgodnie z instrukcjami.
	Odłączyć wtyczkę zasilania z gniazda sieci.
	Upewnić się, czy urządzenie jest uziemione, aby zapobiec porażeniu prądem.
	Skontaktować się z centrum serwisowym.
	Uwaga
	Ważne

⚠ OSTRZEŻENIE WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

Podłącz przewód zasilający do właściwego gniazdka ściennego, które będzie używane tylko do zasilania tego urządzenia. Zdecydowanie wciśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Oprócz tego, nie należy korzystać z przedłużacza.

- Niedostosowanie się do tych zasad, dzielenie gniazdka ściennego z innymi urządzeniami poprzez listwę lub wykorzystanie przedłużacza może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Nie należy korzystać z transformatora. Grozi to porażeniem prądem elektrycznym lub pożarem.

Instalacja urządzenia musi zostać przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika lub pracowników serwisu.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem, pożaru, wybuchu, problemów z urządzeniem lub obrażeń ciała.

Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana jedynie z myślą o pracy na blacie. Nie należy umieszczać jej na półkach.

Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzałki lub materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w wilgotnym, tłustym lub zakurzonym miejscu, ani tam, gdzie urządzenie byłoby narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych bądź wody (deszcz). Nie wolno instalować urządzenia w miejscu, gdzie istnieje ryzyko wycieku gazu.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.

Urządzenie wymaga właściwego uziemienia. Nie zapewniają go rury gazowe, plastikowe rury wodociągowe, ani linie telefoniczne.

- Stosowanie takich rozwiązań może doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym, pożaru, wybuchu, problemów z urządzeniem lub obrażeń ciała.
- Nigdy nie należy podłączać przewodu zasilającego do gniazdka pozbawionego prawidłowego uziemienia, zgodnego z przepisami lokalnymi i krajowymi.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 2 2011-03-21 1:52:01
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

PRZESTROGA Ostrzeżenia dotyczące instalacji

Urządzenie powinno być ustawione w sposób zapewniający dostęp do wtyczki zasilania.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem lub pożaru spowodowanego upływem prądu.

Urządzenie należy umieścić na twardym podłożu zdolnym do utrzymania jego wagi.

- W przeciwnym wypadku może dojść do anormalnych drgań, hałasów lub problemów z urządzeniem.

Urządzenie należy instalować zachowując właściwą odległość od ściany.

- W przeciwnym wypadku może dojść do pożaru spowodowanego przegrzaniem urządzenia.

Minimalna wymagana wysokość wolnej przestrzeni nad górną powierzchnią kuchenki mikrofalowej.

OSTRZEŻENIE Ważne ostrzeżenia dotyczące elektryczności

Wszystkie obce substancje, takie jak kurz czy woda, należy regularnie usuwać z końcówki wtyczki zasilania i punktów styku przy użyciu suchej szmatki.

- Odłącz wtyczkę zasilania i wyczyść ją używając suchej szmatki.
- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.

Włącz wtyczkę zasilania do gniazdka ściennego zachowując właściwe ułożenie - przewód powinien zwisać w kierunku podłogi.

- W przypadku przeciwnego ustawienia wtyczki może dojść do uszkodzenia przewodów elektrycznych wewnątrz kabla, co grozi porażeniem prądem elektrycznym lub pożarem.

Zdecydowanie wciśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie należy używać uszkodzonych przewodów lub wtyczek, a także obluzowanych gniazdek elektrycznych.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

Nie zginać nadmiernie i nie skręcać przewodu zasilającego. Nie zginać nadmiernie i nie wiązać przewodu zasilającego. Nie zahaczać przewodu zasilającego o metalowe przedmioty, nie kłaść na nim ciężkich przedmiotów, nie prowadzić go pomiędzy przedmiotami i nie wpychać go w przestrzeń za urządzeniem.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

Nie ciągnąć za przewód zasilający podczas odłączania wtyczki zasilania.

- Aby odłączyć wtyczkę zasilania z sieci należy chwycić ją i wyciągnąć z gniazdka.
- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.

W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu zasilającego, należy skontaktować się z najbliższym serwisem.

PRZESTROGA Ostrzeżenia dotyczące elektryczności

W przypadku gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy okres czasu, a także podczas burzy, należy wyłączać wtyczkę zasilania z sieci.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.

OSTRZEŻENIE Ważne ostrzeżenia dotyczące użytkowania

W przypadku wycieku gazu (np. propanu, LPG itd.) należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie, bez dotykania wtyczki zasilania. Nie dotykać urządzenia ani przewodu zasilającego.

- Nie używać wentylatora.
- Iskra może spowodować wybuch lub pożar.

Podczas gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu nie należy dotykać drzwiczek, grzałki i innych części urządzenia.

- W przeciwnym wypadku może dojść do poparzenia.

Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.

Podczas przemieszczania elementu grzejnego należy korzystać ze stosownych przyrządów i rękawic ochronnych dostarczonych razem z urządzeniem i upewnić się, czy temperatura wystarczająco się obniżyła po zakończeniu pracy (co najmniej 10 minut po zakończeniu grillowania lub działania w trybie kombinowanym).

ZAWSZE podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia przypadkowych oparzeń.

W czasie otwierania drzwiczek kuchenki należy zachować od niej odległość wyciągniętej ręki.
Powód: Wydzielone gorące powietrze lub para mogą spowodować poparzenie.

Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy przestrzegać poniższych zaleceń: ZAWSZE o wyłączeniu kuchenki należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY:

- Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
- Załóż czysty, suchy opatrunek.
- Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.
- Skontaktuj się z lekarzem.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.

OSTRZEŻENIE: Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej tylko po przekazaniu im odpowiednich informacji umożliwiających bezpieczne korzystanie z kuchenki oraz wyjaśnieniu ryzyka związanego z niewłaściwym jej użyciem.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 3 2011-03-21 1:52:01
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą z korzystać z trybu kombinowanego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci), nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Aby uniknąć poparzenia, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.

OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia.

Nie dotykać wtyczki ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.

- Grozi to porażeniem prądem elektrycznym.

Nie wyłączać urządzenia poprzez odłączenie przewodu zasilającego, jeżeli urządzenie pracuje.

- Podłączenie wtyczki zasilania do gniazdka ściennego może wywołać iskrę i spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.

Żaden element opakowania nie powinien znaleźć się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi dla nich zagrożenie.

- Jeżeli dziecko ubierze worek na głowę, może dojść do uduszenia.

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym, poparzenia lub obrażeń ciała.

Nigdy nie należy wykorzystywać urządzenia do innych celów niż gotowanie.

- W przeciwnym wypadku może dojść do pożaru.

Przed gotowaniem otwieraj szczelne pojemniki (butelki dziecięce, butelki na mleko itd.) i nacinaj produkty spożywcze posiadające skorupy (jajka, kasztany itd.) używając noża.

- W przeciwnym wypadku może dojść do poparzenia lub uszkodzeń ciała w wyniku ich eksplozji.

Nie dotykać wnętrza urządzenia bezpośrednio po zakończeniu gotowania, ponieważ jest ono gorące po długim czasie nagrzewania lub po podgrzaniu niewielkiej ilości jedzenia.

- W przeciwnym wypadku może dojść do poparzenia.

Nie używaj folii aluminiowej, metalowych przedmiotów (takich jak pojemniki, widelce itd.) lub pojemników ze złotymi lub srebrnymi ozdobami.

- Grozi to powstaniem iskier lub pożarem.

Nie wolno podgrzewać pojemników plastikowych lub papierowych i nie wolno używać funkcji kuchenki.

- W przeciwnym wypadku może dojść do pożaru.

Należy zwrócić uwagę na to, aby jedzenie gotowane w kuchence nie dotykało grzejnika.

- Może to spowodować pożar.

Nie podgrzewać nadmiernie.

- Może to spowodować pożar.

Nie podgrzewać jedzenia opakowanego w papier lub gazetę.

- Może to spowodować pożar.

Nie używaj i nie umieszczaj łatwopalnych aerozoli lub przedmiotów w pobliżu kuchenki.

- Może to spowodować pożar lub wybuch.

Nie otwieraj drzwiczek, gdy gotowane jedzenie pali się.

- W przypadku otwarcia drzwiczek dojdzie do napływu tlenu co grozi wybuchem pożaru.

Nie wkładać palców, obcych substancji ani metalowych przedmiotów, takich jak szpilki czy igły, do wejść, gniazdek, wejść i wyjść zasobnika z wodą i innych otworów. W przypadku znalezienia się w nich obcych substancji należy odłączyć wtyczkę zasilania od gniazdka ściennego i skontaktować się z dostawcą produktu lub najbliższym serwisem.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub uszkodzenia ciała.

NIE WOLNO napełniać naczynia do jego maksymalnej objętości i należy używać naczyń, których górna część jest szersza od dolnej, aby uniknąć wykipienia wrzącego płynu. Butelki o wąskich szyjkach mogą eksplodować w przypadku przegrzania.

NIE WOLNO podgrzewać pożywienia dla dziecka w butelce z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może ona wybuchnąć.

NIE WOLNO dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych ścianek kuchenki do czasu ostygnięcia kuchenki.

Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie; należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami.

Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli kabel zasilania lub wtyczka są uszkodzone.

NIE WOLNO włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Zasilanie zostanie automatycznie wyłączone ze względów bezpieczeństwa. Używanie kuchenki jest możliwe po odczekaniu przynajmniej 30 minut. Najlepiej zawsze umieszczać w kuchence szklankę z wodą. Woda może zaabsorbować energię mikrofalową w razie przypadkowego uruchomienia urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone — usterki muszą najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.

OSTRZEŻENIE: Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.

W przypadku zalania urządzenia należy natychmiast odciąć zasilanie i skontaktować się z najbliższym serwisem.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.

Jeżeli urządzenie wydaje dziwny dźwięk, swąd spalenizny lub dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 4 2011-03-21 1:52:01
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

Nie próbuj samodzielnie naprawiać, rozkładać ani przerabiać urządzenia.

- Ponieważ prąd o wysokim napięciu płynie wewnątrz obudowy, może to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym lub pożaru.
- Użytkownik może zostać narażony na działanie fal elektromagnetycznych.
- Jeżeli konieczna jest naprawa urządzenia, należy skontaktować się z najbliższym serwisem.

OSTRZEŻENIE: Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczna.

Jeżeli do urządzenia dostała się jakakolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.

W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.

PRZESTROGA Ostrzeżenia dotyczące użytkowania

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. NIE UŻYWAĆ żadnych metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itd. Należy usunąć druciane zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb.
Powód: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.

Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu.

Przyrządzenie mniejszych ilości pożywienia wymaga krótszego czasu gotowania czy podgrzewania.
W przypadku zastosowania normalnych czasów gotowania mogą one zostać zbyt mocno podgrzane lub nawet przypalone.

Podczas pracy urządzenia mogą być słyszalne „pstryknięcia" (szczególnie podczas rozmrażania).
Powód: Ten dźwięk występuje podczas zmian napięcia prądu i nie stanowi powodu do obaw.

NIE WOLNO pozwalać małym dzieciom bawić się kuchenką mikrofalową. Nie wolno również pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu pracującej kuchenki mikrofalowej. Nie powinno się trzymać ani chować bezpośrednio nad kuchenką przedmiotów, które mogą interesować dzieci.

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Należy zachować ostrożność, ponieważ po podgrzaniu napoje i jedzenie mogą być bardzo gorące.

- Należy sprawdzić, czy produkty są wystarczająco schłodzone, zwłaszcza w przypadku karmienia dzieci.

Podczas podgrzewania płynów, takich jak woda i inne napoje, należy zachować ostrożność.

- Pamiętaj o mieszaniu w trakcie i po zakończeniu gotowania.
- Należy unikać używania śliskich pojemników z wąską szyjką.
- Pojemnik należy wyjąć co najmniej 30 sekund po zakończeniu podgrzewania.
- W przeciwnym wypadku może dojść do nagłego wylania się jego zawartości i poparzeń.

Bezpośrednio po gotowaniu nie należy brać do rąk jedzenia, ani innych produktów.

- Należy używać rękawic kuchennych, które chronią przed poparzeniami.
- Jeżeli pociągniesz ceramiczne naczynie lub wielozadaniową patelnię, jedzenie może wypaść i spowodować poparzenia.

Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć zasilanie urządzenia.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym.

Nie należy rysować szklanej powierzchni drzwiczek kuchenki ostrymi przedmiotami.

- Może to doprowadzić do uszkodzenia lub pęknięcia szybki.

Nie należy stawać na urządzeniu, ani umieszczać na nim przedmiotów (np. prania, pokrywy piekarnika, zapalonych świec, zapalonych papierosów, naczyń, substancji chemicznych, metalowych przedmiotów itd.).

- Przedmioty takie, jak szmatki mogą zostać przytrzaśnięte drzwiczkami.
- Może to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym, pożaru, problemów z urządzeniem lub obrażeń ciała.

Nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękami.

- Grozi to porażeniem prądem elektrycznym.

Nie należy rozpylać na powierzchni urządzenia lotnych substancji, np. środków owadobójczych.

- Są one nie tylko szkodliwe dla ludzi, ale też mogą przyczynić się do porażenia prądem elektrycznym, pożaru lub problemów z urządzeniem.

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku lub uderzać drzwiczek i wnętrza urządzenia.

- Może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, a w konsekwencji obrażeń ciała w wyniku upływu prądu.
- Zwisanie z drzwi może spowodować upadek urządzenia i obrażenia ciała.
- Jeżeli drzwiczki są uszkodzone, nie wolno korzystać z urządzenia i należy skontaktować się z najbliższym serwisem.

Nie należy umieszczać urządzenia nad zlewem, a także szklanymi i innymi wrażliwymi przedmiotami.

- Może to doprowadzić do uszkodzenia zlewu lub szklanego przedmiotu.

Z urządzenia należy korzystać jedynie po zamknięciu drzwiczek.

- Jeżeli korzystasz z urządzenia zanieczyszczonego obcymi substancjami, takimi jak resztki jedzenia, może dojść do jego uszkodzenia.

Zdejmując opakowanie z jedzenia, które dopiero zostało wyjęte z urządzenia, należy zachować ostrożność.

- Jeżeli jedzenie jest gorące, podczas zdejmowania opakowania może dojść do poparzenia parą.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 5 2011-03-21 1:52:01
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

Urządzenia nie należy odłączać od sieci, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze należy pewnie chwycić wtyczkę i wyciągnąć ją prosto z gniazdka.

- Uszkodzenie przewodu może doprowadzić do zwarcia, pożaru i/lub porażenia prądem elektrycznym.

Nie należy zbliżać twarzy ani ciała do urządzenia podczas gotowania lub otwierania drzwiczek tuż po jego zakończeniu.

- Należy zadbać o to, aby dzieci nie zbliżały się do urządzenia.
- W przeciwnym wypadku może dojść do poparzenia.

Nie umieszczać jedzenia ani ciężkich przedmiotów nad drzwiczkami podczas otwierania.

- Jedzenie lub przedmiot może spaść i spowodować poparzenie lub uszkodzenie ciała.

Nie należy w sposób nagły ochładzać drzwiczek, środka urządzenia, ani naczyń poprzez szybkie oblanie wodą podczas lub tuż po zakończeniu gotowania.

- Może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia. Para lub pryśnięcie wodą może doprowadzić do poparzenia lub uszkodzenia ciała.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

⚠ OSTRZEZENIE Ważne ostrzeżenia dotyczące czyszczenia

Nie należy czyścić urządzenia bezpośrednio spryskując je wodą. Do czyszczenia nie używać benzyny, rozpuszczalnika, ani alkoholu.

- Grozi to odbarwieniem, zniekształceniem, uszkodzeniem, porażeniem prądem elektrycznym lub pożarem.

Przed czyszczeniem lub konserwacją należy odłączyć urządzenie od gniazdka ściennego i usunąć resztki jedzenia z drzwiczek i piekarnika.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży.

Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.

⚠ PRZESTROGA Ostrzeżenia dotyczące czyszczenia

Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.

Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

Należy uważać, aby nie zrobić sobie krzywdy podczas czyszczenia wnętrza i obudowy urządzenia.

- Zagrożenie stanowią ostre krawędzie.

Nie czyścić urządzenia parą.

- Może to doprowadzić do korozji.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE MOŻLIWEJ EKSPOZYCJI NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

(a) Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek), ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.

(b) Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.

(c) W przypadku uszkodzenia kuchenki nie wolno jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:
(1) Drzwiczki (nie mogą być wygięte)
(2) Zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)
(3) uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające

(d) Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

Ten produkt jest urządzeniem Grupy 2 Klasy B według ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w których przypadku energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie i/lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego. Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 6 2011-03-21 1:52:01
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

spis treści

MONTAŻ PIEKARNIKA 8

FUNKCJE KUCHENKI 11

11 Piekarnik
12 Przyciski sterowania piekarnikiem
13 Akcesoria

WPROWADZENIE 14

14 Ustawianie zegara
15 Napełnianie zbiornika na wodę
16 Ustawianie twardości wody
17 Ustawienia domyślne

KORZYSTANIE Z KUCHENKI 18

18 Ustawianie trybu funkcji gotowania
20 Korzystanie z trybu gotowania na parze
21 Ustawienie trybu gotowania na parze
23 Korzystanie z kombinacyjnego trybu gotowania na parze
25 Korzystanie z trybu odświeżania/ podgrzewania
26 Korzystanie z trybu wentylatora piekarnika
28 Korzystanie z trybu grilla
30 Funkcja programowania czasu pracy
31 Korzystanie z trybu automatycznego gotowania
32 Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania
36 Korzystanie z trybu rozmrażania
38 Korzystanie z trybu utrzymywania temperatury
39 Korzystanie z trybu pamięci
41 Potrawy testowe

ODKAMIENIANIE I CZYSZCZENIE 42

42 Odkamienianie
44 Korzystanie z funkcji czyszczenia parowego
45 Czyszczenie
46 Wyłączanie sygnału dźwiękowego/ odczytywanie temperatury
46 Wyświetlanie bieżącej temperatury piekarnika
47 Zabezpieczenie przed dziećmi
48 Czyszczenie i konserwacja
49 Wymiana żarówki

KODY BŁĘDÓW 50

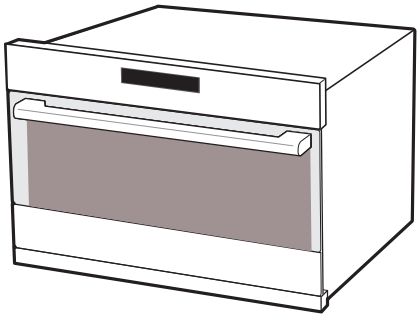
50 Kody błędów

DANE TECHNICZNE 51

51 Dane techniczne

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 7 2011-03-21 1:52:02
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

montaż piekarnika



Informacje ogólne

Dane techniczne

Zasilanie elektryczne:	230 V - AC, 50 Hz
Pobór prądu:	3200 W
Wymiary (szer. x wys. x głęb.):	596 x 460 x 472 mm

To urządzenie jest zgodne z regulacjami UE

Usuwanie opakowania i złomowanie urządzenia
Opakowanie może zostać poddane recyklingowi.
Opakowanie składa się z następujących materiałów:
- karton;
- taśma polietylenowa (PE);
- pianka polistyrenowa nie zawierająca CFC.

Materiałów tych należy pozbywać się w sposób odpowiedzialny, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Informacje o miejscach zbiórki i złomowania urządzeń AGD można uzyskać u przedstawicieli lokalnych władz.

Bezpieczeństwo
Urządzenie powinno zostać podłączone przez wykwalifikowanego technika.

Ten piekarnik kombinacyjny z systemem parowym NIE jest przeznaczony do zastosowań w gastronomii. Służy on wyłącznie do przygotowywania posiłków w warunkach domowych.

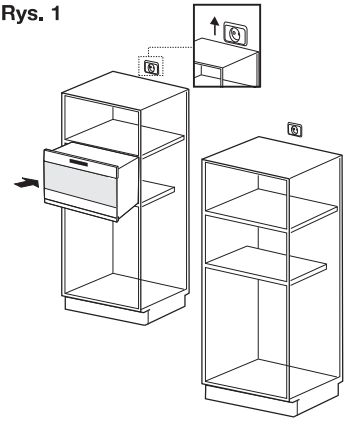
Urządzenie jest gorące podczas i bezpośrednio po zakończeniu użytkowania. W obecności dzieci należy zachować ostrożność.

Podłączenie do sieci elektrycznej
Gniazdo elektryczne, do którego podłączane jest urządzenie, powinno odpowiadać wszystkim przepisom.

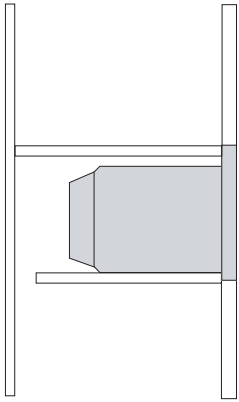
Jeśli kuchenka ma zostać podłączona na stałe, w linii zasilającej należy zastosować wielobiegunowy rozłącznik o odstępie międzystykowym min. 3 mm.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 8 2011-03-21 1:52:02
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

Rys. 1

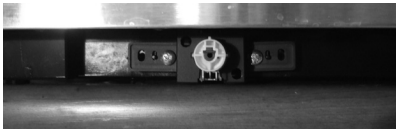


Rys. 2

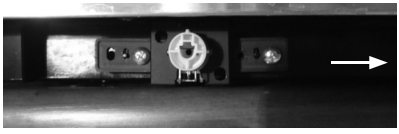


Rys. 3

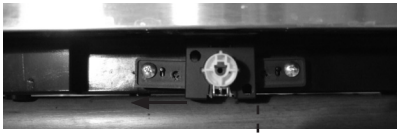
Rys. 3,1



Rys. 3,2



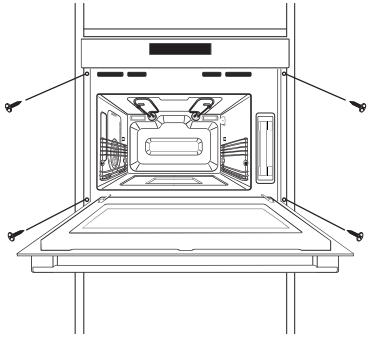
Rys. 3,3



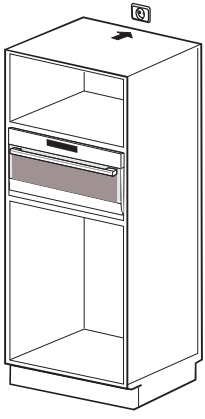
Rys. 3,4

Rys. 3,5

Rys. 4



Rys. 5



FQV213_XEO_03870C-PL.indb 9 2011-03-21 1:52:02
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

Rys. 1 Wsunąć częściowo piekarnik kombinacyjny z systemem parowym w otwór szafki. Kabel poprowadzić do źródła zasilania.

Rys. 2 Wsunąć całkowicie piekarnik kombinacyjny z systemem parowym w otwór szafki.

Rys. 3 Dopasować wysokość piekarnika kombinacyjnego z systemem parowym do innych urządzeń!

Górna powierzchnia piekarnika musi być na tej samej wysokości, co inne urządzenia.

Rys. 3,1 Jeśli dolny pas nie jest wyrównany z innymi urządzeniami, można zmienić jego pozycję. Zdjęcie pasa zapewnia dostęp do bloków regulacji z 2 śrubami każdy.

Rys. 3,2 W najwyższej pozycji bloków regulacji wszystkie 4 śruby znajdują się w otworach wewnętrznych.

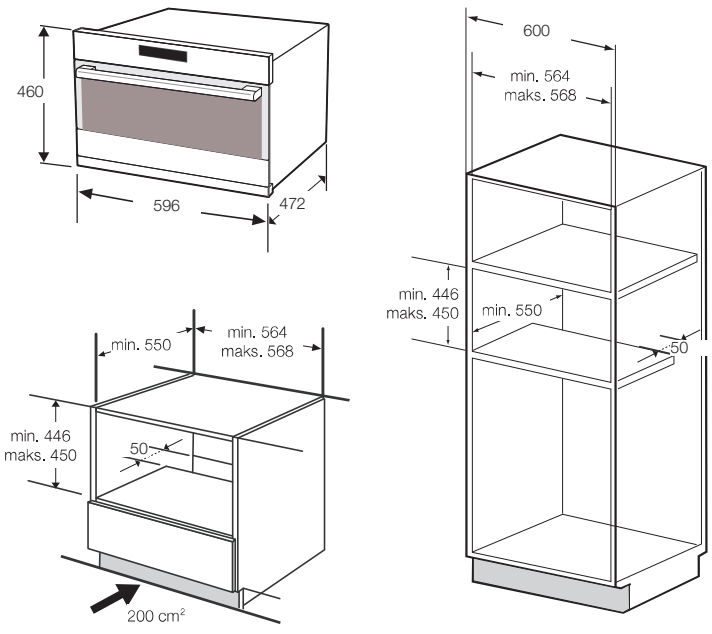
Rys. 3,3 Przełóż pierwszą śrubę do zewnętrznego otworu (gniazda).

Rys. 3,4 Następnie przełóż drugą śrubę do zewnętrznego otworu (gniazda), a następnie naciśnij blok regulacji w dół.

Rys. 3,5 Po ustawieniu właściwej wysokości bloków regulacji po lewej i prawej stronie można ponownie założyć dolny pas.

Rys. 4 Przytwierdzić piekarnik kombinacyjny z systemem parowym za pomocą 4 dostarczonych wkrętów (4 x 16 mm).

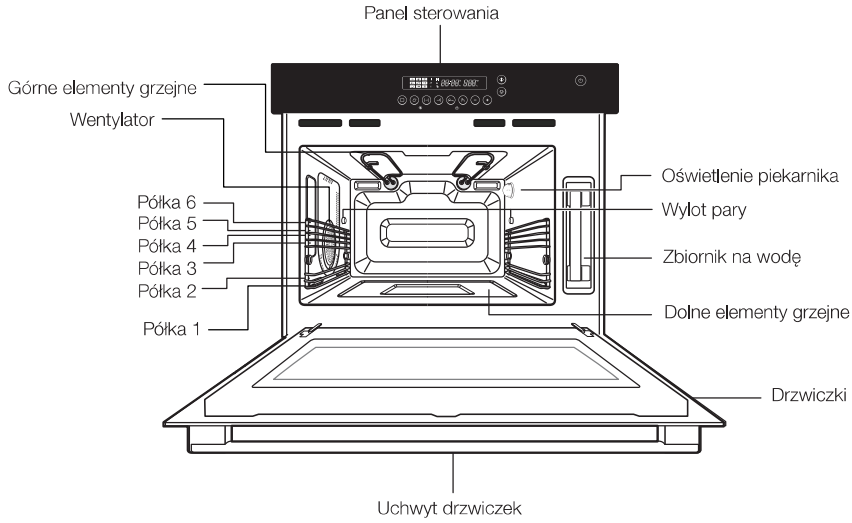
Rys. 5 Podłączyć do prądu. Sprawdzić, czy urządzenie działa prawidłowo.

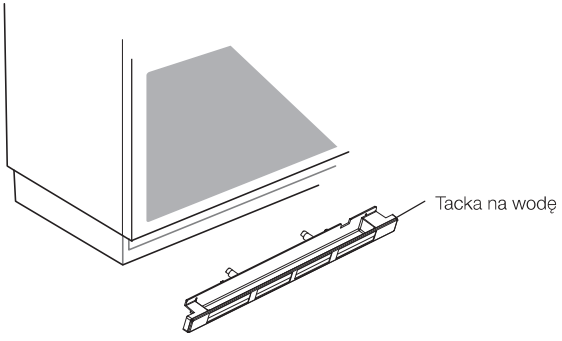


FQV213_XEO_03870C-PL.indb 10 2011-03-21 1:52:03
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

funkcje kuchenki

PIEKARNIK



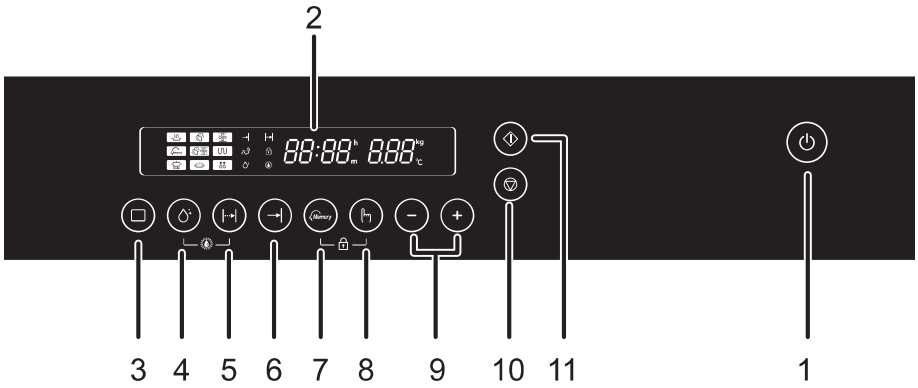


Uwaga

- Półki są numerowane od dołu do góry.
- Półki 4, 5 i 6 są wykorzystywane głównie do grillowania.
- Półka 1 jest przydatna głównie do pieczenia i opiekania.
- W celu określenia właściwej półki do przygotowywania określonych potraw prosimy zapoznać się z zasadami przygotowywania potraw znajdującymi się w niniejszej broszurze.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 11 2011-03-21 1:52:03
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

PRZYCISKI STEROWANIA PIEKARNIKIEM



1. PRZYCISK OSZCZĘDZANIA ENERGII
2. WYŚWIETLACZ
3. PRZYCISK WYBORU FUNKCJI GOTOWANIA
4. TRYB CZYSZCZENIA PAROWEGO
5. PRZYCISK CZASU PRZYGOTOWANIA
6. PRZYCISK CZASU ROZPOCZĘCIA
7. PRZYCISK PAMIĘĆ
8. PRZYCISK WYBORU
9. PRZYCISKI STERUJĄCE
10. PRZYCISK ZATRZYMANIA/ ANULOWANIA
11. PRZYCISK START

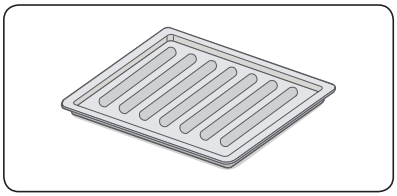
Przycisk oszczędzania energii

- Po naciśnięciu przycisku oszczędzania energii, podświetlenie przycisków zostanie wyłączone. W rezultacie, wszystkie przyciski prócz przycisku zasilania będą nieaktywne.
- Aby włączyć ponownie wszystkie przyciski, naciśnij jeszcze raz przycisk oszczędzania energii.
- Jeśli w ciągu 5 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, kuchenka przełączy się w tryb oszczędzania energii.

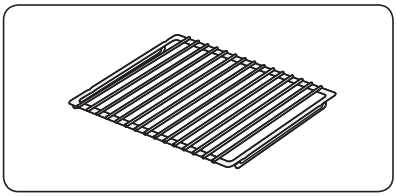
FQV213_XEO_03870C-PL.indb 12 2011-03-21 1:52:03
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

AKCESORIA

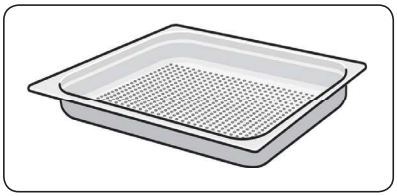
Piekarnik kombinacyjny z systemem parowym wyposażony jest w następujące akcesoria:



1 Blacha wielofunkcyjna (dla półek 1~6).



2 Ruszt piekarnika (da wszystkich półek).

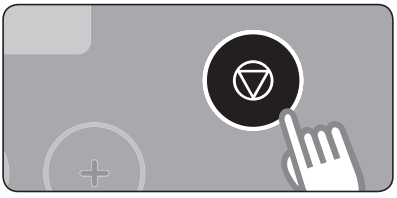


3 Pojemnik do gotowania na parze, perforowany, głębokość 40 mm, GN 2/3 (przydatny do gotowania na parze, dla półek 2, 3, 4 i 5).

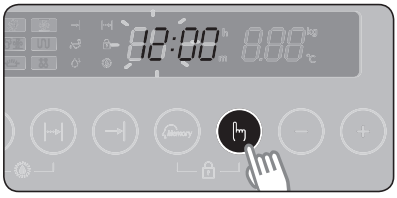
FQV213_XEO_03870C-PL.indb 13 2011-03-21 1:52:04
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

USTAWIANIE ZEGARA

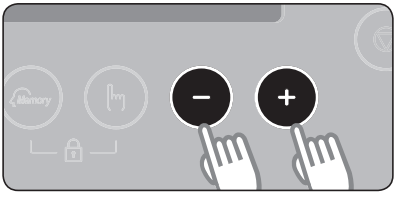
Kiedy po raz pierwszy włączone zostanie zasilanie urządzenia, wyświetlacz zacznie świecić (na przykład 15:15).
Przed skorzystaniem z urządzenia po raz pierwszy od podłączenia należy ustawić poprawny czas zegara.



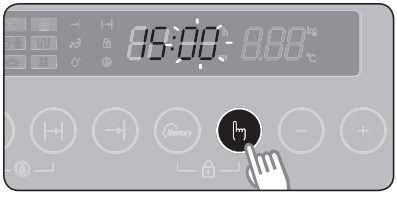
1 Naciśnij przycisk **ZATRZYMANIA/ANULOWANIA**, aby ustawić na pozycję **„WYŁ”.**



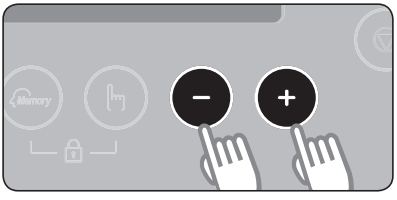
2 Naciśnij przycisk **WYBÓR.** Wartość „12” zacznie migać.



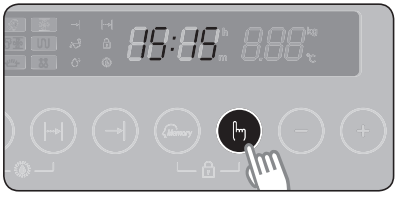
3 Naciśnij przycisk **WYBÓR**, aby ustawić godzinę.



4 Naciśnij ponownie przycisk **WYBÓR.** Wartość „00” zacznie migać.



5 Naciśnij przycisk **WYBÓR**, aby ustawić minuty.

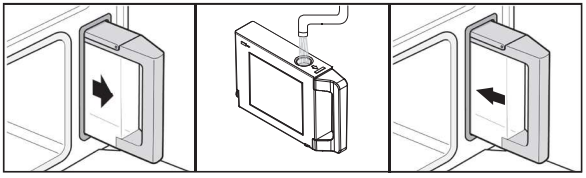


6 Naciśnij ponownie przycisk **WYBÓR.** Zegar zostanie ustawiony w ciągu 5 sekund.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 14 2011-03-21 1:52:04
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA WODĘ

Po otwarciu drzwiczek piekarnika można zauważyć zbiornik na wodę po prawej stronie. Zbiornik należy napełniać tylko świeżą wodą z kranu lub wodą butelkowaną bez gazu. W przypadku bardzo twardej wody zaleca się użycie zmiękczonej wody (patrz też „Twardość wody").



Przestroga

Zbiornika na wodę nie należy napełniać wodą destylowaną ani żadnymi innymi cieczami.

Napełnij zbiornik przed każdym użyciem

Podnieś zbiornik na wodę z blokady i wysuń go z urządzenia. Napełnij zbiornik zimną wodą do poziomu oznaczenia „max.". Zatrzaśnij pokrywkę.

Wsuń i zatrzaśnij zbiornik na wodę.

Opróżnij zbiornik po każdym użyciu

Powoli wysuń zbiornik na wodę z urządzenia. Zbyt szybkie wyciąganie może spowodować rozlanie wody. Trzymaj zbiornik w pozycji poziomej, tak aby pozostała woda nie mogła wyciekać przez uszczelkę zaworu.

Opróżnij zbiornik na wodę.

Dokładnie osusz zbiornik na wodę w urządzeniu i uszczelkę pokrywki.

Wskazanie „Napełnij zbiornik na wodę"

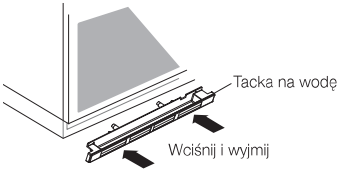
Jeśli zbiornik na wodę jest pusty, odtwarzany jest sygnał dźwiękowy.

Na wyświetlaczu pojawia się symbol . Praca urządzenia zostaje przerwana.

1. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy zachować ostrożność. Z piekarnika będzie wydobywała się para.
2. Wyjmij zbiornik na wodę, napełnij go do poziomu oznaczenia „max." i włóż ponownie.
3. Naciśnij przycisk **START**.

Wyjmowanie tacki na wodę

Tackę na wodę należy regularnie opróżniać. Wciśnij tackę aż do momentu, gdy usłyszysz dźwięk kliknięcia, a następnie wyjmij tackę z blokady.



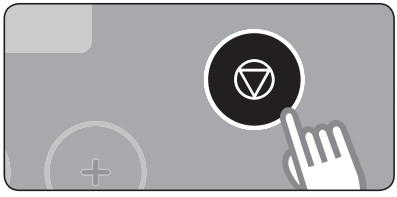
FQV213_XEO_03870C-PL.indb 15 2011-03-21 1:52:05
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

USTAWIANIE TWARDOŚCI WODY

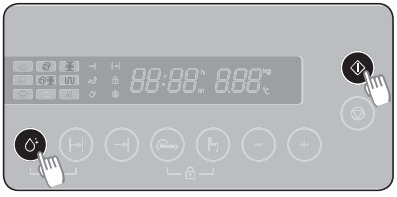
Urządzenie wymaga regularnego odkamieniania. Jest to jedyny sposób zapobiegania uszkodzeniom.
Urządzenie jest wyposażone w system, który automatycznie wyświetla powiadomienie o konieczności odkamieniania. Fabrycznie twardość wody jest ustawiona na poziom 4. Wartość należy zmienić, jeśli woda jest bardziej miękka.

Sprawdzanie twardości wody

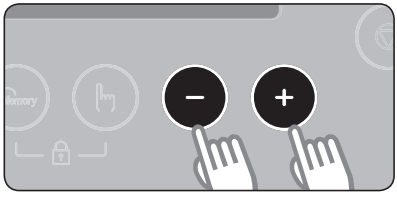
Informacje dotyczące twardości wody na danym terenie udziela lokalny zakład wodociągowy.



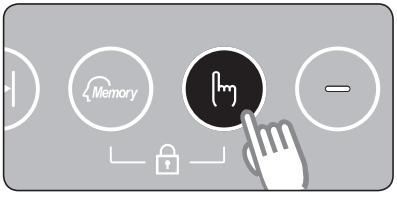
1 Naciśnij przycisk **ZATRZYMANIA/ANULOWANIA**, aby ustawić na pozycję **„WYŁ”.**



2 Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **CZYSZCZENIE PARĄ** i **START** przez 3 sekundy.



3 Naciśnij przycisk **WYBÓRU**, aby ustawić żądaną twardość wody.

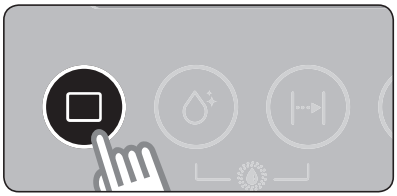


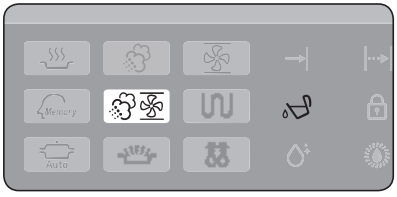
4 Naciśnij przycisk **WYBÓR.**
► Urządzenie zostało zaprogramowane w celu wyświetlenia ostrzeżenia o odkamienianiu na podstawie rzeczywistej twardości wody.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 16 2011-03-21 1:52:05
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

USTAWIENIA DOMYŚLNE

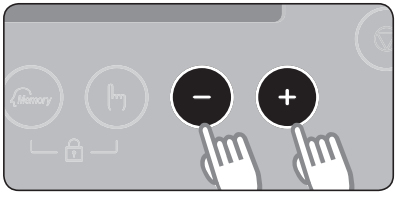
Kiedy miga domyślne ustawienie czasu przygotowywania lub temperatury (po wybraniu ustawienia za pomocą przycisku **WYBORU FUNKCJI GOTOWANIA**), można zmienić czas lub temperaturę poprzez naciśnięcie przycisku **CZAS PRZYGOTOWYWANIA** lub **WYBÓR**.





A Naciśnij przycisk **WYBÓR FUNKCJI GOTOWANIA**, aby ustawić żądaną funkcję.

B Domyślne ustawienie czasu lub temperatury zacznie migać.



C Kiedy domyślne ustawienie czasu lub temperatury miga. Naciśnij przycisk **STEROWANIA**, aby ustawić czas gotowania/temperaturę.

Jeśli ustawienie przestało migać, można zmienić ustawienia, wykonując czynności opisane w późniejszej części niniejszej instrukcji.

Uwaga

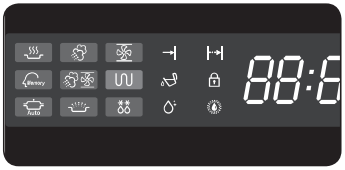
1) Podczas przygotowywania potraw można zmienić ustawienia **CZASU PRZYGOTOWYWANIA** i **TEMPERATURY**.

- Czas przygotowywania: naciśnij przycisk **CZAS PRZYGOTOWYWANIA**, następnie naciśnij przycisk **STEROWANIA**.
- Temperatura: naciśnij przycisk **WYBÓR**, następnie naciśnij przycisk **STEROWANIA**.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 17 2011-03-21 1:52:06
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

USTAWIANIE TRYBU FUNKCJI GOTOWANIA

Naciśnij przycisk **WYBORU FUNKCJI GOTOWANIA**, aby wybrać żądaną funkcję piekarnika.



Tryby piekarnika

W poniższej tabeli przedstawiono różne tryby pracy i ustawienia piekarnika. Skorzystaj z tabeli zasad przygotowywania potraw dla tych trybów jako wskazówek do gotowania.

gotowania	Opis
	Tryb gotowania na parze Jedzenie zostanie przygotowane przy użyciu pary, która jest wydzielana przez generator pary i wstrzykiwana do komory przez dysze. Ten tryb jest odpowiedni do gotowania na parze żywności, takiej jak warzywa, ryby, jajka, owoce i ryż. Podczas gotowania w tym trybie zawsze należy napełnić zbiornik świeżą wodą. Zakres temperatur: 40~100 °C
	Tryb kombinowany gotowania na parze Jedzenie zostanie przygotowane przy użyciu trybu wentylatora piekarnika z pomocą pary. Para jest wydzielana przez generator pary i okresowo wstrzykiwana do komory. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia ciastek, takich jak ciastka francuskie, szarlotka, bułeczki maślane, bułeczki drożdżowe, bułki, rogaliki, bagietki i ciasta drożdżowe. Bardzo gorąca para zapewnia chrupiącą, błyszczącą powierzchnię i puszystą konsystencję. Pieczone mięso i ryby zachowają bardziej soczystą konsystencję. Podczas przygotowywania potraw w tym trybie zawsze należy napełnić zbiornik świeżą wodą. Zakres temperatur: 100~230 °C
	Tryb odświeżania/podgrzewania Żywność jest podgrzewana przy użyciu trybu wentylatora piekarnika z pomocą pary. Para jest wydzielana przez generator pary i okresowo wstrzykiwana do komory. Ten tryb jest odpowiedni dla dań na talerzu. Możliwe jest delikatne podgrzewanie dań bez ich wysuszenia. Podczas podgrzewania w tym trybie zawsze należy napełnić zbiornik świeżą wodą. Temperatura: 120 °C

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 18 2011-03-21 1:52:06
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

gotowania	Opis
	Tryb wentylatora piekarnika Żywność jest podgrzewana przez dwa elementy grzejne na górze komory i jeden element grzejny na dole, natomiast boczny wentylator zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła. Ustawienie to jest przydatne do pieczenia mięsa, zapiekanek i ciast. Zakres temperatur: 40~230 °C
	Tryb grilla Żywność jest podgrzewana przez górne elementy grzejne. Zalecamy ten tryb do grillowania steków, kiełbasek i tostów z serem.
	Tryb rozmrażania Zamrożone produkty spożywcze są rozmrażane przy użyciu pary. Para jest wydzielana przez generator pary i okresowo wstrzykiwana do komory. Ten tryb jest odpowiedni dla zamrożonego mięsa, drobiu, ryb i owoców. Podczas rozmrażania w tym trybie zawsze należy napełnić zbiornik świeżą wodą. Zakres temperatur: 40~70 °C
	Tryb utrzymywania temperatury Ciepło zapewniane przez dolny element grzejny zapewni utrzymanie temperatury żywności. (Nie należy utrzymywać temperatury żywności przez dłużej niż 2 godziny. Ciepła żywność psuje się szybciej.) Temperatura: 70 °C

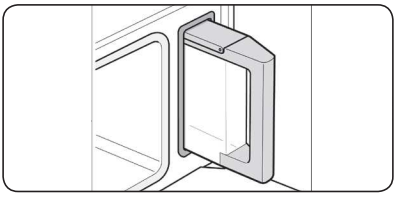
Funkcje automatyczne

W poniższej tabeli przedstawiono dodatkowe programy i funkcje.

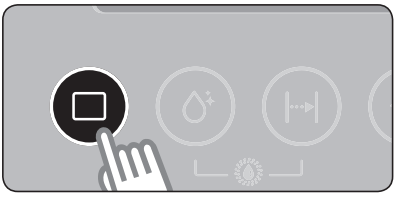
gotowania	Opis
	Programy automatycznego przygotowywania Możliwe jest wybranie jednego z 40 zaprogramowanych ustawień automatycznego przygotowywania. Czas i temperatura zostaną ustawione automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę dania, a następnie rozpocząć proces gotowania na parze.
	Czyszczenie parą Gorąca para pokrywa powierzchnię komory, dzięki czemu można z łatwością wyczyścić wnętrze piekarnika. Program czyszczenia parą wymaga tylko 10 minut.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 19 2011-03-21 1:52:06
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

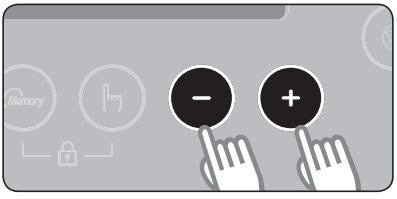
KORZYSTANIE Z TRYBU GOTOWANIA NA PARZE



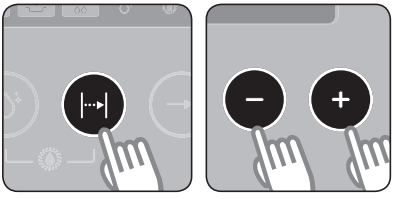
1 Napełnij zbiornik na wodę do linii maksymalnego poziomu i umieść go na miejscu. Następnie włóż danie do komory piekarnika.



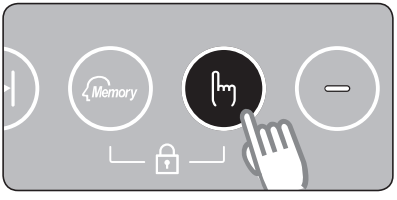
2 Naciśnij przycisk **WYBORU FUNKCJI GOTOWANIA** i ustaw tryb gotowania na parze (domyślny czas gotowania to 20 minut, a temperatura 100 °C). Ustawienie czasu miga.



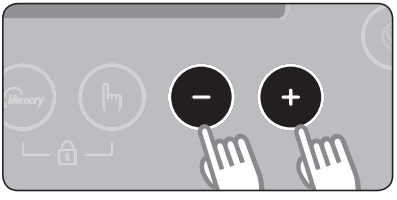
3 Kiedy ustawienie miga, naciśnij przycisk **STEROWANIA** i ustaw żądany czas przygotowywania.



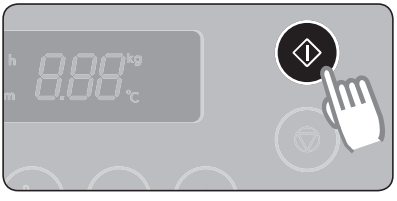
Jeśli ustawienie przestało migać, zanim możliwe było ustawienie czasu, naciśnij najpierw przycisk **CZAS PRZYGOTOWYWANIA**, a następnie naciśnij przycisk **STEROWANIA**.



4 Naciśnij przycisk **WYBÓR.** Ustawienie temperatury miga.



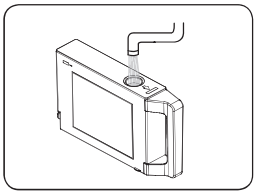
5 Naciśnij przycisk **STEROWANIA** i ustaw temperaturę.



6 Naciśnij przycisk **START**.

▶ Wskaźnik temperatury (°C) na wyświetlaczu zacznie migać. Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury wskaźnik przestanie migać.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 20 2011-03-21 1:52:07
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495



Jeśli podczas gotowania zacznie brakować wody, na wyświetlaczu pojawi się symbol i zostanie odtworzony dźwięk. Dodaj wody do zbiornika i naciśnij przycisk **START**, aby kontynuować gotowanie na parze.

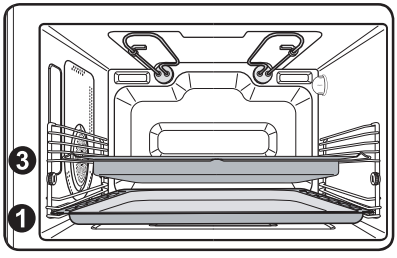
• Wodę można dodać do zbiornika w dowolnej chwili podczas gotowania.

Uwaga

1) Podczas przygotowywania potraw można zmienić ustawienia **CZASU PRZYGOTOWYWANIA** i **TEMPERATURY**.
- Czas przygotowywania: naciśnij przycisk **CZAS PRZYGOTOWYWANIA**, następnie naciśnij przycisk **STEROWANIA**.
- Temperatura: naciśnij przycisk **WYBORU**, następnie naciśnij przycisk **STEROWANIA**.

2) W trybie gotowania na parze górne i dolne elementy grzejne są włączane i wyłączane cyklicznie podczas gotowania, w celu wyregulowania temperatury.
3) Podczas wyjmowania talerza należy zachować ostrożność, ponieważ jest gorący. Najpierw należy uchylić lekko drzwiczki, aby umożliwić wydostanie się gorącej pary. Należy również uważać na wyloty pary.
4) Po zakończeniu gotowania wylej wodę z tacki i opróżnij zbiornik.
5) Wytrzyj komorę piekarnika suchą szmatką, jeśli pozostała w niej woda.
6) Wentylator chłodzący zawsze działa przez 3 minuty po zakończeniu gotowania na parze. Nie oznacza to jednak awarii i nie trzeba się tym martwić.

USTAWIENIE TRYBU GOTOWANIA NA PARZE



Jedzenie zostanie przygotowane przy użyciu pary, która jest wydzielana przez generator pary i wstrzykiwana do komory przez dwie dysze.

Pojemnik do gotowania na parze są zazwyczaj umieszczane na półce ❸.

Blachę wielofunkcyjną należy umieścić na półce ❶.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 21 2011-03-21 1:52:08
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

Zasady przygotowywania potraw

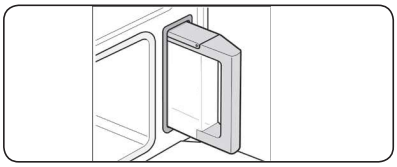
Ustawienia i czas gotowania na parze zostały opisane w poniższej tabeli. Zalecamy, aby zbiornik na wodę był zawsze napełniony świeżą wodą do maksymalnego poziomu.

Produkt żywnościowy	Półka	Tryb gotowania na parze (°C)	Akcesoria	Czas (min.)
Różyczki brokułów	3/1	100 °C	Pojemnik do gotowania na parze / blacha wielofunkcyjna	12-16
Pokrojone warzywa (papryka, cukinie, koper, cebula)	3/1	100 °C	Pojemnik do gotowania na parze / blacha wielofunkcyjna	9-14
Zielona fasolka	3/1	100 °C	Pojemnik do gotowania na parze / blacha wielofunkcyjna	28-33
Białe szparagi	3/1	100 °C	Pojemnik do gotowania na parze / blacha wielofunkcyjna	20-25
Całe warzywa (karczochy, cały kalafior, kolba kukurydzy)	3/1	100 °C	Pojemnik do gotowania na parze / blacha wielofunkcyjna	30-35
Obrane ziemniaki (pocięte na ćwiartki)	3/1	100 °C	Pojemnik do gotowania na parze / blacha wielofunkcyjna	30-35
Filety rybne	3/1	100 °C	Pojemnik do gotowania na parze / blacha wielofunkcyjna	15-18
Niebieskie krewetki	3/1	100 °C	Pojemnik do gotowania na parze / blacha wielofunkcyjna	12-15
Pierś z kurczaka	3/1	100 °C	Pojemnik do gotowania na parze / blacha wielofunkcyjna	23-28
Ugotowane jajka	3/1	100 °C	Pojemnik do gotowania na parze / blacha wielofunkcyjna	15-20

Produkt żywnościowy	Półka	Tryb gotowania na parze (°C)	Akcesoria	Czas (min.)
Gotowanie dwuetapowe: Danie dwuskładnikowe (filety rybne/pokrojone warzywa)	4/1	100 °C	Pojemnik do gotowania na parze / blacha wielofunkcyjna	15-20
Biały ryż parboiled (użyj miseczki żaroodpornej, dodaj 375 ml wrzącej wody podczas gotowania 250 g ryżu)	1	100 °C	Ruszt piekarnika	25-30
Ryż z mlekiem (użyj płaskiego naczynia żaroodpornego, dodaj podwójną ilość mleka)	3	100 °C	Ruszt piekarnika	40-50
Zamrożone pyzy drożdżowe (pampuchy)	3	100 °C	Pojemnik do gotowania na parze / blacha wielofunkcyjna	23-28
Budyń/krem (6 miseczek deserowych po 100 ml każda)	3	90 °C	Pojemnik do gotowania na parze / blacha wielofunkcyjna	20-25
Krem z mleka i jaj (użyj dużego, płaskiego, szklanego naczynia żaroodpornego)	3	90 °C	Ruszt piekarnika	37-42
Kompot owocowy (użyj płaskiego, okrągłego, szklanego naczynia zaroodpornego, dodaj 1 łyżeczkę cukru i 2 łyżki stołowe wody)	3	100 °C	Ruszt piekarnika	10-15

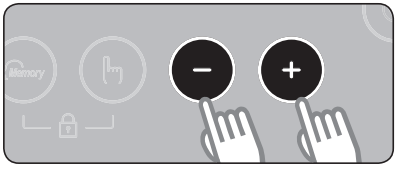
FQV213_XEO_03870C-PL.indb 22 2011-03-21 1:52:08
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

KORZYSTANIE Z KOMBINACYJNEGO TRYBU GOTOWANIA NA PARZE

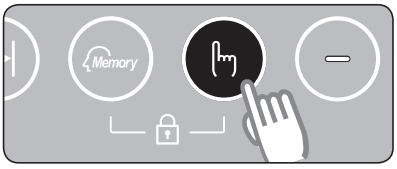


1 Napełnij zbiornik na wodę do linii maksymalnego poziomu i umieść go na miejscu. Następnie włóż danie do komory piekarnika.

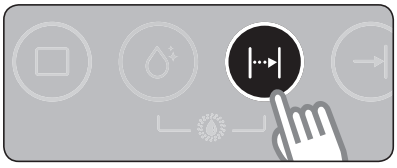
2 Naciśnij przycisk **WYBÓR FUNKCJI GOTOWANIA** i ustaw tryb kombinowanego gotowania na parze (domyślnie: 180 °C). Ustawienie temperatury miga.



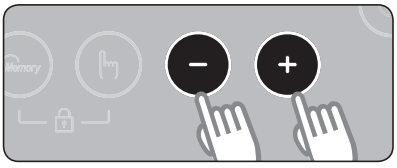
3 Kiedy ustawienie miga, naciśnij przycisk **STEROWANIA** i ustaw żądaną temperaturę.



Jeśli ustawienie przestało migać, zanim możliwe było ustawienie temperatury, naciśnij najpierw przycisk **WYBÓR**, a następnie naciśnij przycisk **STEROWANIA**.



4 Naciśnij przycisk **CZAS PRZYGOTOWYWANIA**, aby ustawić żądany czas przygotowywania. Ustawienie czasu miga.



5 Naciśnij przycisk **STEROWANIA**, aby ustawić żądany czas przygotowywania.

6 Naciśnij przycisk **START**.

► Wskaźnik temperatury (°C) na wyświetlaczu zacznie migać. Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury wskaźnik przestanie migać.

Uwaga

1) Podczas przygotowywania potraw można zmienić ustawienia **CZASU PRZYGOTOWYWANIA** i **TEMPERATURY**.
   - Czas przygotowywania: naciśnij przycisk **CZAS PRZYGOTOWYWANIA**, następnie naciśnij przycisk **STEROWANIA**.
   - Temperatura: naciśnij przycisk **WYBÓR**, następnie naciśnij przycisk **STEROWANIA**.
2) W trybie kombinowanego gotowania na parze górne, dolne i elementy grzejne pary są włączane i wyłączane cyklicznie podczas gotowania, w celu wyregulowania temperatury.

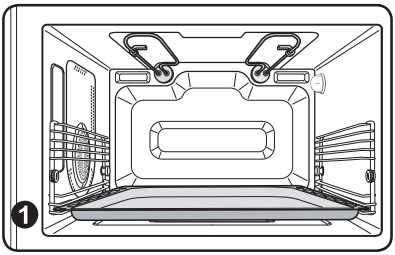
Ważne

- Podczas korzystania z trybu kombinowanego gotowania na parze należy używać blach do pieczenia przeznaczonych do gotowania w temperaturze 100-230 °C.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 23 2011-03-21 1:52:08
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

Ustawienie gotowania kombinowanego

Jedzenie zostanie przygotowane przy użyciu trybu wentylatora piekarnika z pomocą pary. Para jest wydzielana przez generatory pary i okresowo wstrzykiwana do komory.



Umieść blachę wielofunkcyjną na półce 1.

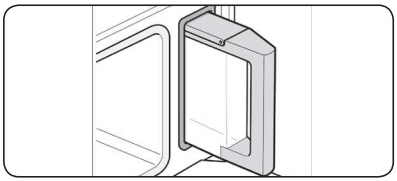
Zasady przygotowywania potraw

Ustawienia i czas pieczenia i opiekania zostały opisane w poniższej tabeli. Nie jest konieczne wcześniejsze podgrzewanie piekarnika. Zalecamy, aby zbiornik na wodę był zawsze napełniony świeżą wodą do maksymalnego poziomu.

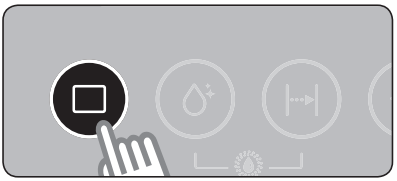
Produkt żywnościowy	Półka	Tryb kombinowany gotowania na parze (°C)	Akcesoria	Czas (min.)
Rogale/bułki	1	170 °C	Blacha wielofunkcyjna	17-23
Paski ciasta francuskiego (dodaj starty ser)	1	200 °C	Blacha wielofunkcyjna	15-20
Zamrożona szarlotka	1	190 °C	Blacha wielofunkcyjna	35-40
Chleb domowy	1	180 °C	Ruszt piekarnika	40-50
Ciasteczka	1	150 °C	Ruszt piekarnika	35-45
Zapiekanka z warzyw/Zapiekanka z ziemniaków	1	170-180 °C	Ruszt piekarnika	35-50
Pizza domowa	1	230 °C	Blacha wielofunkcyjna	20-25
Mrożona pizza	1	230 °C	Blacha wielofunkcyjna	15-20
Pieczeń wieprzowa (1,0 kg)	2/1	1. etap: 180 °C, tryb kombinowany gotowania na parze 2. etap: 180 °C, tryb wentylatora piekarnika	Ruszt piekarnika/ blacha wielofunkcyjna	Etap 1.: 40-50 Etap 2.: 40-50
Ryba pieczona	1	200 °C	Blacha wielofunkcyjna	15-20

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 24 2011-03-21 1:52:09
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

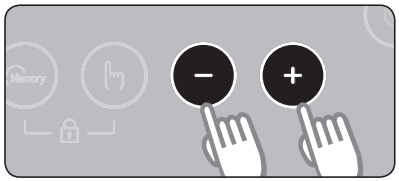
KORZYSTANIE Z TRYBU ODŚWIEŻANIA/PODGRZEWANIA



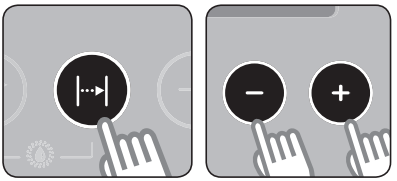
1 Napełnij zbiornik na wodę do linii maksymalnego poziomu i umieść go na miejscu. Następnie włóż danie do komory piekarnika.



2 Naciśnij przycisk **WYBÓR FUNKCJI GOTOWANIA** i ustaw tryb odświeżania/podgrzewania (domyślnie: 20 min.). Ustawienie czasu miga.



3 Kiedy ustawienie miga, naciśnij przycisk **STEROWANIA** i ustaw żądany czas przygotowywania.



Jeśli ustawienie przestało migać, zanim możliwe było ustawienie czasu, naciśnij najpierw przycisk **CZAS PRZYGOTOWYWANIA**, a następnie naciśnij przycisk **STEROWANIA**.

4 Naciśnij przycisk **START**.

▶ Zostanie włączony tryb odświeżania/podgrzewania. Zakończenie odświeżania/podgrzewania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End" na wyświetlaczu (cztery razy). Następnie piekarnik będzie odtwarzał sygnał dźwiękowy co minutę.

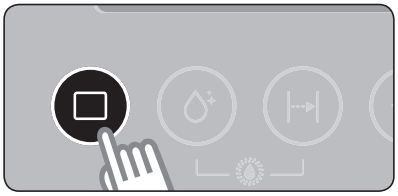
Ustawienie odświeżania/podgrzewania

Ustawienia i czas podgrzewania poprzez użycie delikatnej pary zostały opisane w poniższej tabeli. Zalecamy, aby zbiornik na wodę był zawsze napełniony świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Tryb ten jest odpowiedni do podgrzewania i utrzymywania temperatury posiłków.

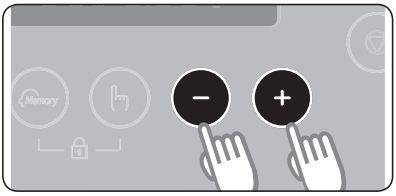
Produkt żywnościowy	Półka	gotowania	Akcesoria	Czas (min.)
Podgrzewanie: Danie na talerzu (250-450 g)	3	Podgrzewanie	Ruszt piekarnika	15-18
Podgrzewanie dwuetapowe: Dania na talerzu (dwa dania na talerzach, każde po 250 - 450 g)	3/1	Podgrzewanie	Ruszt piekarnika/ blacha wielofunkcyjna	17-23
Utrzymywanie temperatury: Dania na talerzu/pieczone mięso/naczynia ceramiczne	3	Podgrzewanie	Ruszt piekarnika	15-30

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 25 2011-03-21 1:52:09
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

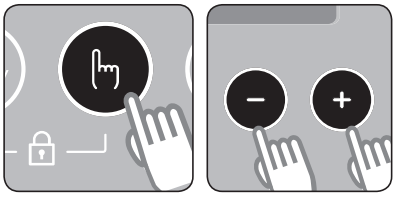
KORZYSTANIE Z TRYBU WENTYLATORA PIEKARNIKA



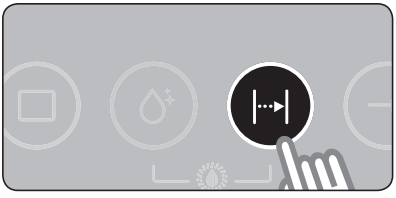
1 Naciśnij przycisk **WYBÓR FUNKCJI GOTOWANIA** i ustaw tryb wentylatora piekarnika (domyślnie: 180 °C). Ustawienie temperatury miga.



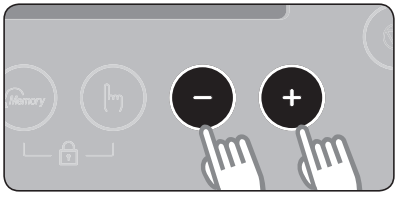
2 Kiedy ustawienie miga, naciśnij przycisk **STEROWANIA** i ustaw żądaną temperaturę.



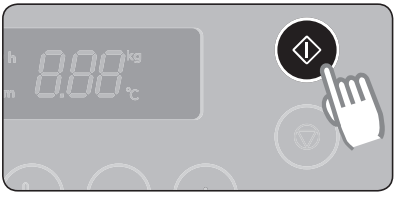
Jeśli ustawienie przestało migać, zanim możliwe było ustawienie temperatury, naciśnij najpierw przycisk **WYBÓR**, a następnie naciśnij przycisk **STEROWANIA**.



3 Naciśnij przycisk **CZAS PRZYGOTOWYWANIA**, aby ustawić żądany czas przygotowywania. Ustawienie czasu miga.



4 Naciśnij przycisk **STEROWANIA** i ustaw żądany czas przygotowywania (maksymalny czas przygotowywania to 10:00 godz.).



5 Naciśnij przycisk **START.**

► Wskaźnik temperatury (°C) na wyświetlaczu zacznie migać. Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury wskaźnik przestanie migać.

Uwaga

1) Podczas przygotowywania potraw można zmienić ustawienia **CZASU PRZYGOTOWYWANIA** i **TEMPERATURY.**

- Czas przygotowywania: naciśnij przycisk **CZAS PRZYGOTOWYWANIA**, następnie naciśnij przycisk **STEROWANIA**.
- Temperatura: naciśnij przycisk **WYBÓR**, następnie naciśnij przycisk **STEROWANIA.**

2) W trybie wentylatora piekarnika górne i dolne elementy grzejne są włączane i wyłączane cyklicznie podczas przygotowywania potraw w celu wyregulowania temperatury.

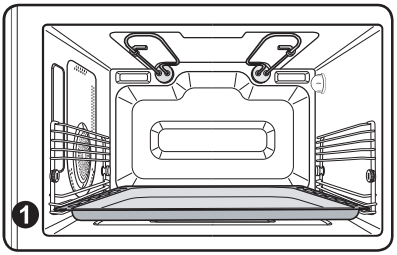
Ważne

- Podczas korzystania z trybu wentylatora piekarnika należy używać blach do pieczenia przeznaczonych do przygotowywania potraw w temperaturze 40-230 °C.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 26 2011-03-21 1:52:09
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

Ustawienie trybu wentylatora piekarnika

Żywność jest podgrzewana przez dwa elementy grzejne na górze komory i jeden element grzejny na dole, natomiast boczny wentylator zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła.



Umieść blachę wielofunkcyjną lub ruszt piekarnika na półce 1.

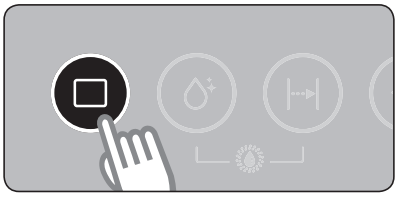
Zasady przygotowywania potraw

Ustawienia i czas pieczenia i opiekania zostały opisane w poniższej tabeli. Zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika w trybie wentylatora piekarnika do żądanej temperatury.

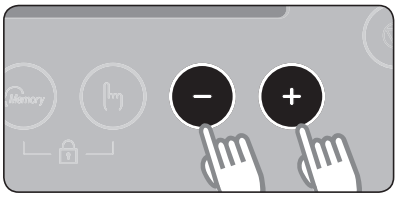
Produkt żywnościowy	Półka	Tryb wentylatora piekarnika (°C)	Akcesoria	Czas (min.)
Mrożona pizza (350 g)	1	220 °C	Blacha wielofunkcyjna	14-15
Mrożone frytki (450 g)	1	200 °C	Blacha wielofunkcyjna	18-20
Mrożone bułki (250 g)	1	160 °C	Blacha wielofunkcyjna	7-9
Pizza domowa (1300 g)	**1**	200 °C	Blacha wielofunkcyjna	20-25
Biszkopt (500 g)	1	150 °C	Ruszt piekarnika	25-30
Ciasto marmurkowe (700 g)	1	150 °C	Ruszt piekarnika	50-60
Babeczki (300 g)	1	170 °C	Ruszt piekarnika	17-19
Ciastka (200 g)	1	160 °C	Blacha wielofunkcyjna	8-12

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 27 2011-03-21 1:52:09
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

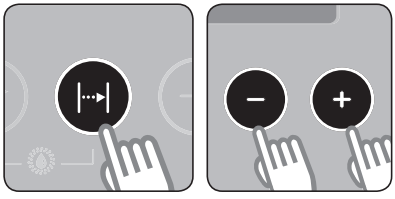
KORZYSTANIE Z TRYBU GRILLA



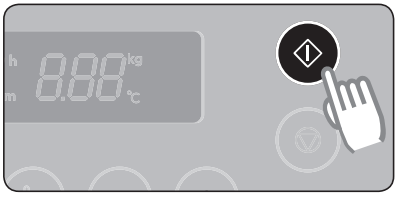
1 Naciśnij przycisk **WYBÓR FUNKCJI GOTOWANIA** i ustaw trybu grilla (domyślnie: 01:00:00 min.). Ustawienie czasu miga.



2 Kiedy ustawienie miga, naciśnij przycisk **STEROWANIA** i ustaw żądany czas przygotowywania (maksymalny czas przygotowywania to 01:30 godz.).



Jeśli ustawienie przestało migać, zanim możliwe było ustawienie czasu, naciśnij najpierw przycisk **CZAS PRZYGOTOWYWANIA**, a następnie naciśnij przycisk **STEROWANIA.**



3 Naciśnij przycisk **START.**

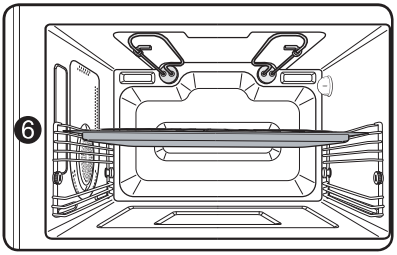
Ważne

- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
- Elementy grzejne muszą być ustawione poziomo.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 28 2011-03-21 1:52:09
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

Ustawienie trybu grilla

Żywność jest podgrzewana przez górne elementy grzejne (w pozycji poziomej).



Podczas grillowania blacha wielofunkcyjna jest zwykle umieszczana na półce 6.

Zasady przygotowywania potraw

Ustawienia i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.
W trybie grillowania zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika przez 3-4 minuty.

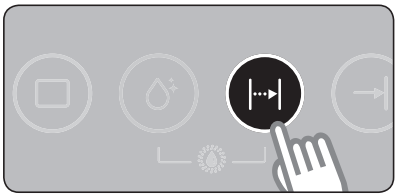
Produkt żywnościowy	Półka	Gotowania	Akcesoria	Czas (min.)
Tosty (4 kromki)	6	Grill	Blacha wielofunkcyjna	Pierwsza strona: 2-3 Druga strona: 2-3
Tosty z serem (4 szt.)	6	Grill	Blacha wielofunkcyjna	7-8
Steki wołowe (500 g)	5/1	Grill	Ruszt piekarnika/ blacha wielofunkcyjna	Pierwsza strona: 9-11 Druga strona: 5-7
Kotlety z baraniny (400 g)	5/1	Grill	Ruszt piekarnika/ blacha wielofunkcyjna	Pierwsza strona: 8-10 Druga strona: 6-8
Świeże warzywa (250 g)	6	Grill	Blacha wielofunkcyjna	12-15

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 29 2011-03-21 1:52:10
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

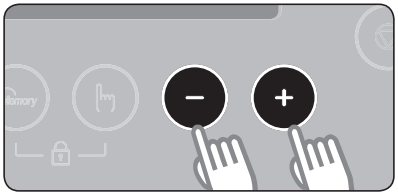
FUNKCJA PROGRAMOWANIA CZASU PRACY

W przykładzie używany jest tryb wentylatora piekarnika: Bieżące godzina: 12:05
Czas przygotowywania: 2:00
Czas rozpoczęcia:
przygotowywanie ma rozpocząć się o godzinie 16:00

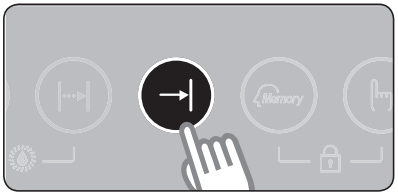
1 Naciśnij przycisk **WYBÓR FUNKCJI GOTOWANIA** i ustaw tryb wentylatora piekarnika .



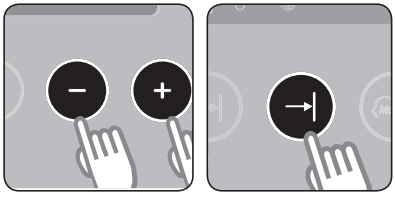
2 Naciśnij przycisk **CZAS PRZYGOTOWYWANIA**, aby ustawić żądany czas przygotowywania. Ustawienie czasu miga.



3 Naciśnij przycisk **STEROWANIA**, aby ustawić żądany czas przygotowywania (2:00).



4 Naciśnij przycisk **CZAS ROZPOCZĘCIA**. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlona aktualna godzina.

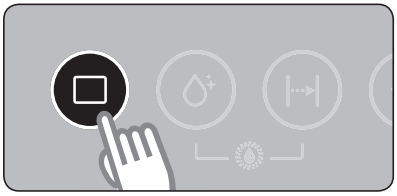


5 Naciśnij przycisk **STEROWANIA**, aby ustawić żądany **CZAS ROZPOCZĘCIA**(16:00). Zostanie wyświetlony czas rozpoczęcia.

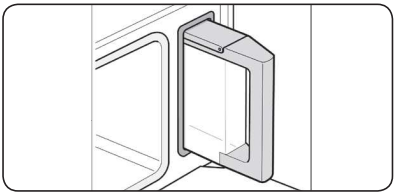
FQV213_XEO_03870C-PL.indb 30 2011-03-21 1:52:10
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

KORZYSTANIE Z TRYBU AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

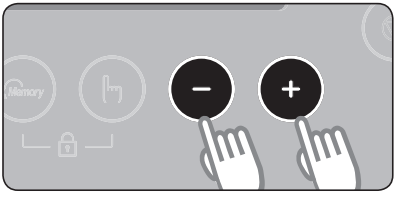
Funkcja automatycznego przygotowywania umożliwia korzystanie z fabrycznie zaprogramowanych 40 czasów przygotowywania. Nie wymagają one ustawiania czasu przygotowania ani temperatury.



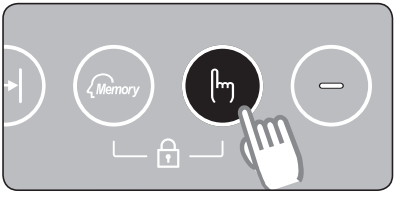
1 Naciśnij przycisk **WYBÓR FUNKCJI GOTOWANIA** i ustaw tryb **„AUTOMATYCZNE GOTOWANIE”** Auto.



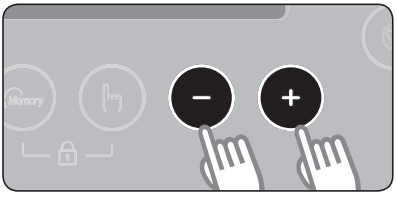
2 Jeśli na wyświetlaczu pojawi się symbol , napełnij zbiornik na wodę do linii maksymalnego poziomu i umieść go na miejscu. Następnie włóż danie do komory piekarnika.



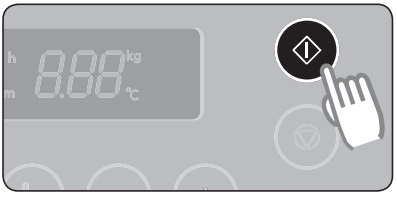
3 Naciśnij przycisk **STEROWANIA**, wybierz funkcję automatycznego gotowania (patrz tabela na str. 35).



4 Naciśnij przycisk **WYBÓR.** Zakres wagi zacznie migać.



5 Jeśli chcesz zmienić wagę, naciśnij przycisk **STEROWANIE.**



6 Naciśnij przycisk **START**.

► Rozpocznie się przygotowywanie automatyczne. Zakończenie przygotowywania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End” na wyświetlaczu (cztery razy). Następnie piekarnik będzie odtwarzał sygnał dźwiękowy co minutę.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 31 2011-03-21 1:52:10
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

W poniższej tabeli przedstawiono 40 programów automatycznych do gotowania na parze, pieczenia ciast, grillowania, pieczenia potraw, rozmrażania i gotowania oraz rozmrażania. Zawiera ona ilości potraw oraz odpowiednie zalecenia.
Przed użyciem tych programów zbiornik na wodę musi być zawsze napełniony świeżą wodą do maksymalnego poziomu.
Programy o numerach S-1 do S-12, b-6, d-1 do d-3 i d5 działają wyłącznie w trybie gotowania na parze. Programy o numerach b-5, b-7, r-1 do r-4 i d-4 działają w połączonym trybie gotowania na parze i wentylatora piekarnika. Inne programy działają w trybie wentylatora piekarnika lub trybie grilla. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Zalecenia
Gotowanie na parze			
S-1	**Pokrojone warzywa**	0,2-0,6	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Umieść pokrojone warzywa, takie jak cukinie, różyczki brokułów, paprykę i marchewki, do **pojemnika do gotowania na parze. Umieść pojemnik do gotowania na parze na półce 3. Umieść blachę wielofunkcyjną, półka 1.**
S-2	**Całe warzywa**	0,2-0,6	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Umieść całe warzywa lub ich kawałki, na przykład kalafior, brokuły, kolbę kukurydzy lub karczochy, w **pojemniku do gotowania na parze. Umieść pojemnik do gotowania na parze na półce 3. Umieść blachę wielofunkcyjną, półka 1.**
S-3	**Filety rybne**	0,2-1,0	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Umieść filety rybne, na przykład mintaja, karmazyna lub dorsza, obok siebie w **pojemniku do gotowania na parze. Umieść pojemnik do gotowania na parze na półce 3. Umieść blachę wielofunkcyjną, półka 1.**
S-4	**Kotlety rybne**	0,2-1,0	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Umieść kotlety rybne, na przykład z łososia lub tuńczyka, obok siebie w **pojemniku do gotowania na parze. Umieść pojemnik do gotowania na parze na półce 3. Umieść blachę wielofunkcyjną, półka 1.**
S-5	**Krewetki**	0,2-0,5	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Umieść surowe krewetki w **pojemniku do gotowania na parze. Umieść pojemnik do gotowania na parze na półce 3. Umieść blachę wielofunkcyjną, półka 1.**
S-6	**Pierś z kurczaka**	0,2-1,0	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Umieść piersi kurczaka obok siebie w **pojemniku do gotowania na parze. Umieść pojemnik do gotowania na parze na półce 3. Umieść blachę wielofunkcyjną, półka 1.**
S-7	**Jajka**	0,1-0,6	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Nakłuj jajka o średniej wielkości (każde ok. 50-60 g). Umieść 2-10 jajek w **pojemniku do gotowania na parze. Umieść pojemnik do gotowania na parze na półce 3. Umieść blachę wielofunkcyjną, półka 1.**
S-8	**Obrane ziemniaki**	0,2-0,8	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Obierz ziemniaki i potnij je na ćwiartki lub użyj małych ziemniaków. Umieść je w **pojemniku do gotowania na parze. Umieść pojemnik do gotowania na parze na półce 3. Umieść blachę wielofunkcyjną, półka 1.**

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 32 2011-03-21 1:52:10
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Zalecenia
S-9	**Ryż biały**	0,1-0,5	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Rozmieść biały ryż parboiled równomiernie na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Dodaj 1,5x więcej wrzącej wody (dla 250 g ryżu dodaj 375 ml gorącej wody). Umieść naczynie na **ruszcie piekarnika na półce 1.**
S-10	**Budyń**	0,4-0,6	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Wlej mieszkankę do przygotowania budyniu do 6 miseczek deserowych po 100 ml każda. Umieść naczynia obok siebie na **ruszcie piekarnika na półce 3.** Gotuj bez przykrycia.
S-11	**Kompot owocowy**	0,2-0,5	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Umieść kawałki jabłek, gruszek, ananasa lub brzoskwiń w płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Dodać łyżkę cukru. Umieść naczynie na **ruszcie piekarnika na półce 3.**Gotuj bez przykrycia.
S-12	**Roztapianie czekolady**	0,1-0,3	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Połam czekoladę na polewę (35% kakao) na kawałki i umieść je w małym, szklanym naczyniu żaroodpornym, owijając je folią odporną na ciepło. Umieść naczynie na **ruszcie piekarnika na półce 1.** Naczynie musi być przykryte podczas działania programu. Po wyjęciu dokładnie wymieszaj.

Pieczenie ciast

b-1	**Ciasto marmurkowe**	0,7-0,8	Podgrzej piekarnik do temperatury 150 °C. Włóż surowe ciasto drożdżowe (ciasto marmurkowe lub cytrynowe) do prostokątnej, metalowej blachy o odpowiedniej wielkości. Umieść blachę równolegle do drzwiczek na **ruszcie piekarnika na półce 1.** Ten program jest odpowiedni do przygotowywania ciasta cytrynowego, orzechowego lub marmurkowego.
b-2	**Spód ciasta owocowego**	0,3-0,5	Podgrzej piekarnik do temperatury 150 °C. Umieść surowe ciasto w metalowym naczyniu budyniowym na **ruszcie piekarnika na półce 1.**
b-3	**Babeczki**	0,5-0,7	Podgrzej piekarnik do temperatury 170 °C. Umieść ciasto na babeczki w metalowym naczyniu o odpowiednim do pieczenia około 12 babeczek. Umieść naczynie na środku **rusztu piekarnika na półce 1.**
b-4	**Biszkopt**	0,3-0,5	Podgrzej piekarnik do temperatury 160 °C. Włóż surowe ciasto do okrągłej blachy z czarnego metalu (średnica 18 cm dla 300 g ciasta, 24 cm dla 400 g ciasta lub 26 cm dla 500 g ciasta). Umieść naczynie na środku **rusztu piekarnika na półce 1.**
b-5	**Rogale/bułki**	0,2-0,6	Przygotuj małe bułeczki drożdżowe, rogale lub nadziewane ciastka francuskie (po 50-100 g każde). Umieść je na papierze do pieczenia na **blasze wielofunkcyjnej na półce 1.**Zachowaj odległość 3-4 cm między ciastkami.
b-6	**Fermentowanie ciasta drożdżowego**	0,3-0,6	Przygotuj surowe ciasto drożdżowe na pizzę, ciasto lub chleb. Umieść ciasto w dużym, okrągłym naczyniu żaroodpornym. Nie zakrywaj. Umieść naczynie na **ruszcie piekarnika na półce 1.**
b-7	**Zamrożona szarlotka (-18 °C)**	0,4-0,8	Umieść ukośnie jedną rolkę szarlotki na papierze do pieczenia na **blasze wielofunkcyjnej na półce 1.**
b-8	**Pizza domowa**	0,6-1,0	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Przygotuj pizzę na papierze do pieczenia na **blasze wielofunkcyjnej na półce 1.**

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 33 2011-03-21 1:52:10
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

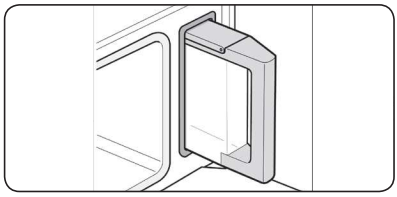
Kod	Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Zalecenia
Grillowanie			
G-1	**Steki wołowe**	0,3-0,6 0,6-0,8	Umieść steki obok siebie na środku **rusztu piekarnika. Umieść ruszt piekarnika na półce 5, a blachę wielofunkcyjną na półce 1.** Po usłyszeniu sygnału obróć pieczeń na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla cienkich steków wołowych, a drugie dla grubych.
G-2	**Kawałki kurczaka**	0,4-0,8	Natrzyj oliwą i przyprawami schłodzone kawałki kurczaka, np. skrzydełka lub małe udka. Umieść skórą do dołu na **ruszcie piekarnika. Umieść ruszt piekarnika na półce 4, a blachę wielofunkcyjną na półce 1.** Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.
G-3	**Kotlety rybne**	0,3-0,6	Zamarynuj kotlety rybne, na przykład z łososia lub tuńczyka. Umieść filety obok siebie na **blasze wielofunkcyjnej na półce 6.** Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.
G-4	**Filety rybne**	0,3-0,6	Zamarynuj filety rybne, na przykład z łososia lub tuńczyka. Umieść filety obok siebie na **blasze wielofunkcyjnej na półce 6.** Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.
G-5	**Kiełbaski**	0,3-0,6	Umieść kiełbaski obok siebie na **blasze wielofunkcyjnej na półce 6.** Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.
G-6	**Hamburgery**	0,5-1,0	Umieść surowe hamburgery obok siebie na **blasze wielofunkcyjnej na półce 6.** Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.
Pieczenie			
r-1	**Cały kurczak**	1,2-1,3 1,4-1,5	Posmaruj zimnego kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż piersią do dołu na środku **rusztu piekarnika. Umieść ruszt piekarnika na półce 2, a blachę wielofunkcyjną na półce 1.** Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.
r-2	**Pieczeń wołowa**	1,1-1,3	Posmaruj wieprzowinę/jagnięcinę olejem i posyp przyprawami (tylko pieprzem, sól powinna być dodana po upieczeniu). Umieść mięso na **ruszcie piekarnika**, układając je tłustszą stroną w dół. **Umieść ruszt piekarnika na półce 2, a blachę wielofunkcyjną na półce 1.**Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Po upieczeniu, w trakcie czasu oczekiwania przez 5-10 minut mięso powinno zostać owinięte w folię aluminiową.
r-3	**Pieczeń wieprzowa**	0,8-1,2	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Połóż mięso posmarowane olejem i posypane przyprawami na **ruszcie piekarnika**, układając je tłustszą stroną w dół. **Umieść ruszt piekarnika na półce 2, a blachę wielofunkcyjną na półce 1.**Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 34 2011-03-21 1:52:10
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

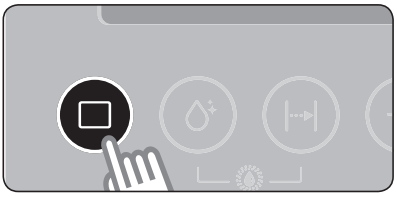
Kod	Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Zalecenia
r-4	**Całe ryby**	0,4-0,8	Posmaruj skórę całej ryby olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Umieść ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach na **blasze wielofunkcyjnej na półce 6.** Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.
r-5	**Pieczone warzywa**	0,2-0,5	Pokrój warzywa, takie jak cukinie, papryka, bakłażany i cebula. Dodaj pomidorki cherry i grzyby. Posmaruj mieszanką oliwy, ziół, soli i pieprzu. Umieść warzywa na **blasze wielofunkcyjnej na półce 6.**
r-6	**Pieczone ziemniaki**	0,4-0,8	Wybierz średnie ziemniaki. Opłucz i oczyść ziemniaki. Posmaruj skórkę mieszanką oliwy, ziół, soli i pieprzu. Umieść ziemniaki obok siebie na **blasze wielofunkcyjnej na półce 1.**
Szybkie potrawy			
C-1	**Mrożona pizza (-18 °C)**	0,3-0,35 0,4-0,45	Połóż jedną mrożoną pizzę na **blasze wielofunkcyjnej na półce 1.**
C-2	**Mrożone frytki (-18 °C)**	0,4-0,45	Rozmieść równomiernie mrożone frytki na **blasze wielofunkcyjnej na półce 1.**
C-3	**Mrożone paluszki rybne (-18 °C)**	0,3-0,5	Rozmieść równomiernie mrożone paluszki rybne na **blasze wielofunkcyjnej na półce 1.**
Rozmrażanie			
d-1	**Mrożone mięso (-18 °C)**	0,3-0,5 0,8-1,5	Zawsze należy osłonić brzegi folią aluminiową. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Postaw potrawę na **ruszcie piekarnika. Umieść ruszt piekarnika na półce 2, a blachę wielofunkcyjną na półce 1.**
d-2	**Mrożony drób (-18 °C)**	0,3-0,6 0,9-1,3	Zawsze należy osłonić końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka. Umieść drób na **ruszcie piekarnika. Umieść ruszt piekarnika na półce 2, a blachę wielofunkcyjną na półce 1.**
d-3	**Mrożone ryby (-18 °C)**	0,3-0,8	Zawsze należy osłonić ogon ryby folią aluminiową. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych. Umieść rybę na **ruszcie piekarnika. Umieść ruszt piekarnika na półce 2, a blachę wielofunkcyjną na półce 1.**
d-4	**Mrożone pieczywo (-18 °C)**	0,1-0,3 0,4-0,6	Umieść chleb poziomo, równolegle do drzwiczek na **ruszcie piekarnika na półce 1.** Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego, a także bułek i bagietek.
d-5	**Mrożone owoce (-18 °C)**	0,2-0,6	Rozmieść równomiernie owoce na **blasze wielofunkcyjnej na półce 1.** Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich pokrojonych owoców lub jagód.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 35 2011-03-21 1:52:11
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

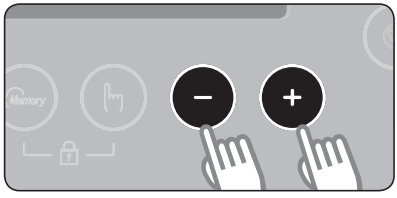
KORZYSTANIE Z TRYBU ROZMRAŻANIA



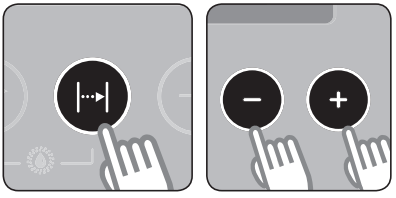
1 Napełnij zbiornik na wodę do linii maksymalnego poziomu i umieść go na miejscu. Następnie włóż danie do komory piekarnika.



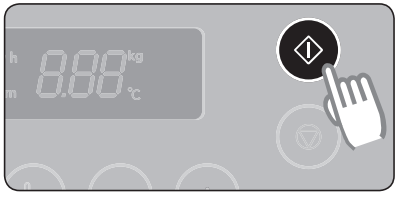
2 Naciśnij przycisk **WYBÓR FUNKCJI GOTOWANIA** i ustaw tryb automatycznego rozmrażania (domyślnie: 20:00 min.). Ustawienie czasu miga.



3 Kiedy miga ustawienie czasu, naciśnij przycisk **STEROWANIE** i ustaw żądany czas rozmrażania (maksymalny czas rozmrażania to 10:00 godz.).



Jeśli ustawienie przestało migać, zanim możliwe było ustawienie czasu, naciśnij najpierw przycisk **CZAS PRZYGOTOWYWANIA**, a następnie naciśnij przycisk **STEROWANIA**.



4 Naciśnij przycisk **START**.

Uwaga

1) Podczas rozmrażania można zmienić ustawienia **CZASU PRZYGOTOWYWANIA** i **TEMPERATURY**.
- Czas przygotowywania: naciśnij przycisk **CZAS PRZYGOTOWYWANIA**, następnie naciśnij przycisk **STEROWANIA**.
- Temperatura: naciśnij przycisk **WYBÓR**, następnie naciśnij przycisk **STEROWANIA**.

2) Po zakończeniu rozmrażania wylej wodę z tacki i opróżnij zbiornik.
3) Wytrzyj komorę piekarnika suchą szmatką, jeśli pozostała w niej woda.
4) Wentylator chłodzący zawsze działa przez 3 minuty po zakończeniu rozmrażania. Nie oznacza to jednak awarii i nie trzeba się tym martwić.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 36 2011-03-21 1:52:11
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

Ustawienie rozmrażania

Ustawienia i czas rozmrażania poprzez użycie delikatnej pary zostały opisane w poniższej tabeli.
Zalecamy, aby zbiornik na wodę był zawsze napełniony świeżą wodą do maksymalnego poziomu.
Ten tryb jest odpowiedni do rozmrażania żywności, np. niewielkich kawałków mięsa, ryb, drobiu i owoców.

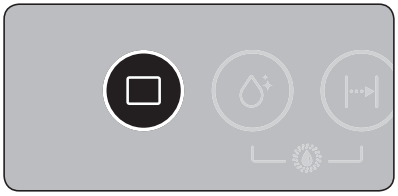
Produkt żywnościowy	Półka	Tryb rozmrażania	Akcesoria	Czas (min.)
Mrożone steki/ mielona wołowina (-18 °C)	**2/1**	50 °C	Ruszt piekarnika/blacha wielofunkcyjna	25-35
Mrożone filety rybne (-18 °C)	**2/1**	50 °C	Ruszt piekarnika/blacha wielofunkcyjna	15-25
Mrożone kawałki kurczaka (-18 °C)	**2/1**	40 °C	Ruszt piekarnika/blacha wielofunkcyjna	20-30
Mrożony kurczak (-18 °C)	**2/1**	50 °C	Ruszt piekarnika/blacha wielofunkcyjna	55-65
Mrożone jagody (-18 °C)	**1**	50 °C	Blacha wielofunkcyjna	10-15

Ważne

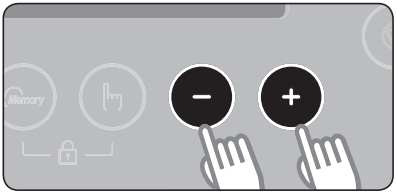
- Po rozmrożeniu mięsa (a w szczególności drobiu) pusty piekarnik powinien działać przez około 10 minut w trybie wentylatora piekarnika (200 °C), aby zabić bakterie w komorze.
- Rozmrożonej żywności nie wolno ponownie zamrażać.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 37 2011-03-21 1:52:11
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

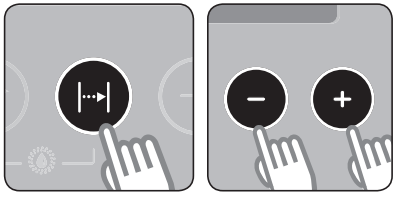
KORZYSTANIE Z TRYBU UTRZYMYWANIA TEMPERATURY



1 Naciśnij przycisk **WYBÓR FUNKCJI GOTOWANIA** i ustaw tryb „**UTRZYMYWANIE TEMPERATURY**” .



2 Kiedy ustawienie miga, naciśnij przycisk **STEROWANIA** i ustaw żądany czas przygotowywania (maksymalny czas przygotowywania to 10:00 godz.).



Jeśli ustawienie przestało migać, zanim możliwe było ustawienie czasu, naciśnij najpierw przycisk **CZAS PRZYGOTOWYWANIA**, a następnie naciśnij przycisk **STEROWANIA**.

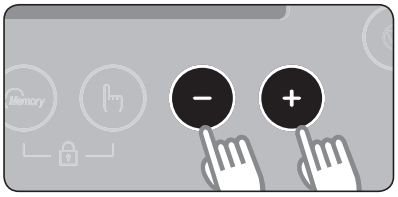
3 Naciśnij przycisk **START.**

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 38 2011-03-21 1:52:11
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

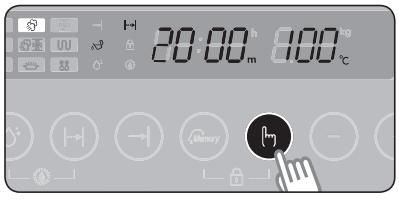
KORZYSTANIE Z TRYBU PAMIĘCI

W pamięci można zapisać 3 własne programy i wywoływać je w dowolnej chwili. Funkcja pamięci jest przydatna, jeśli określone danie jest przygotowywane szczególnie często. Można także zapamiętać jedno z dań z programów automatycznych.
Przykład: Gotowanie na parze, 20 min, 100 °C

1 Naciśnij przycisk **WYBÓR FUNKCJI GOTOWANIA** i ustaw tryb **„Para”**.



2 Naciśnij przycisk **STEROWANIE**, następnie ustaw temperaturę i czas jak opisano poniżej.



3 Naciśnij przycisk **WYBÓR**.

4 Naciśnij przycisk **PAMIĘĆ** (naciśnij jeden raz dla kodu 1, dwa razy dla kodu 2 lub trzy razy dla kodu 3).

5 Naciśnij przycisk **WYBÓR** (kod pamięci zostanie zapisany).

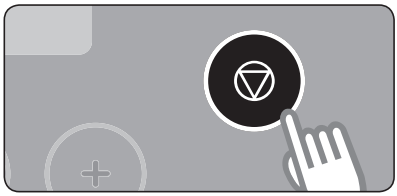
Zawsze można zapisać nowy własny program:

1) Wybierz tryb, temperaturę i czas.
2) Naciśnij przycisk WYBÓR.
3) Naciśnij przycisk PAMIĘĆ (kod 1, 2 lub 3).
4) Naciśnij przycisk WYBÓR.
5) „Stary” program zostanie zastąpiony nowym.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 39 2011-03-21 1:52:12
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

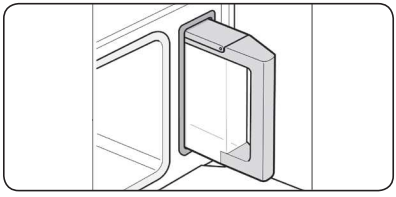
Wywoływanie funkcji pamięci

W dowolnej chwili można w prosty sposób wywołać zapisany program.
Przykład na ilustracji: Pozycja pamięci 1 (gotowanie na parze, 20 min, 100 °C)
Umieść potrawę w piekarniku.

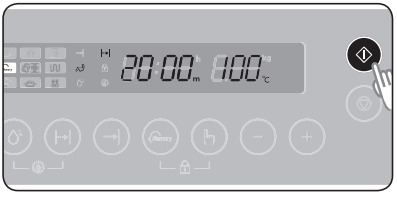


1 Naciśnij przycisk **ZATRZYMANIA/ ANULOWANIA**, aby ustawić na pozycję „**WYŁ**”.

2 Naciśnij przycisk **PAMIĘĆ** (jeden raz dla kodu 1).



Jeśli na wyświetlaczu pojawi się symbol , napełnij zbiornik na wodę do linii maksymalnego poziomu i umieść go na miejscu.



3 Naciśnij przycisk **START**.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 40 2011-03-21 1:52:12
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

POTRAWY TESTOWE

Zgodnie z normami EN 60350 i DIN44547

1. Pieczenie ciast

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika.

Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Półka	Tryb gotowania	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min.)
Kruche ciasto	Blacha wielofunkcyjna	1	Wentylator piekarnika	160-170	20-30
Małe ciasta	Blacha wielofunkcyjna	1	Wentylator piekarnika	150-170	20-30
Biszkopt beztłuszczowy	Ruszt piekarnika + sprężynowa forma do ciasta (powlekana na czarno, ø 26 cm)	1	Wentylator piekarnika	150-170	25-35
Drożdżowe ciasto z jabłkami	Blacha wielofunkcyjna	1	Wentylator piekarnika	150-170	50-70
Szarlotka	Ruszt piekarnika + sprężynowa forma do ciasta (powlekana na czarno, ø 20 cm)	1	Wentylator piekarnika	170-190	80-100

2. Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik, włączając na 5 minut funkcję grilla.

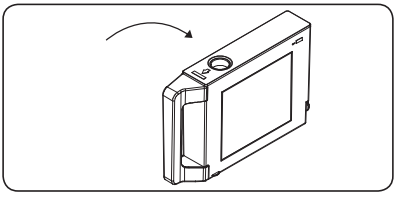
Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Półka	Tryb gotowania	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min.)
Tosty z białego pieczywa	Blacha wielofunkcyjna (środkowy obszar/z wyjątkiem odprowadzenia)	6	Grill	-	Pierwszy 2½-3 Drugi 2½-3
Burgery wołowe	Ruszt piekarnika Blacha wielofunkcyjna (w celu zebrania ściekających kropel)	5 1	Grill	-	Pierwszy 9-12 Drugi 9-12

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 41 2011-03-21 1:52:12
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

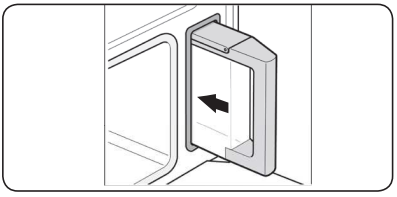
odkamienianie i czyszczenie

ODKAMIENIANIE

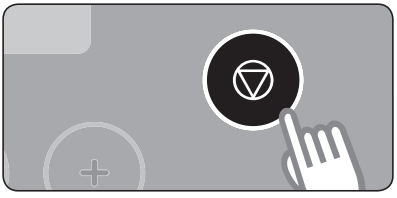
Jeśli na panelu sterowania zostanie wyświetlony symbol , urządzenie wymaga odkamieniania.



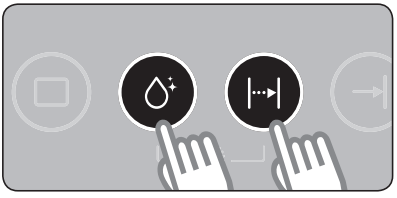
1 Rozcieńczać i używać zgodnie z opisem kwasu cytrynowego.



2 Zamknij pokrywkę zbiornika wody przed włożeniem do urządzenia zamknij pokrywkę przed włożeniem zbiornika do urządzenia.

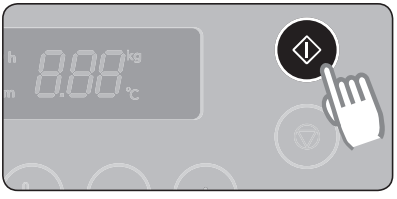


3 Naciśnij przycisk **ZATRZYMANIA/ANULOWANIA**, aby ustawić na pozycję „**WYŁ.**”.



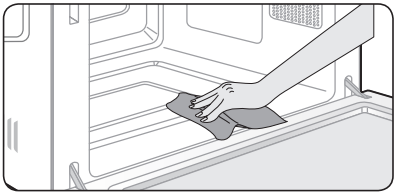
4 Zamknij drzwiczki, a następnie naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **CZAS GOTOWANIA** i **CZYSZCZENIE PAROWE** przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „40:00” i urządzenie rozpocznie odkamienianie.

5 Po upływie około 30 minut na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „10:00”, urządzenie przerwie pracę i odtworzy sygnał dźwiękowy. Wyjmij zbiornik i opróżnij pozostałą wodę. Przemyj zbiornik wodą i napełnij go około 1 litrem wody. Zamknij pokrywkę i włóż zbiornik do urządzenia.



6 Naciśnij przycisk **START.** Nastąpi proces płukania czystą wodą.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 42 2011-03-21 1:52:13
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495



7 Po zakończeniu urządzenie odtworzy sygnał dźwiękowy. Opróżnij zbiornik i tackę, a następnie przemyj zbiornik wodą.

8 Otwórz drzwiczki i przetrzyj suchą szmatką komorę piekarnika.

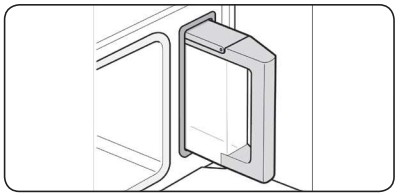
Uwaga

- Zalecamy kwas cytrynowy do odtłuszczania urządzenia. Kwas ten jest bardzo skuteczny, a dodatkowo składa się wyłącznie z naturalnych, biodegradowalnych substancji.
  Nie powoduje on korozji, nie jest agresywny i nie ma wpływu na środowisko. To nie tylko skuteczny odkamieniacz, ale ma on także działanie przeciwbakteryjne, pomagając w ten sposób zapewnić higienę wewnętrznych podzespołów urządzenia, zachować smak żywności w dłuższym czasie, a także wydłużyć czas eksploatacji urządzenia.
- Do gotowania na parze używana jest woda, która zawiera wapń i magnez. Podczas podgrzewania woda odparowuje i pozostają tylko elementy rozpuszczalne (minerały), które nie są szkodliwe dla ludzi.
- Jeśli cykl odkamieniania zostanie przerwany przed zakończeniem, należy rozpocząć ten program od początku.

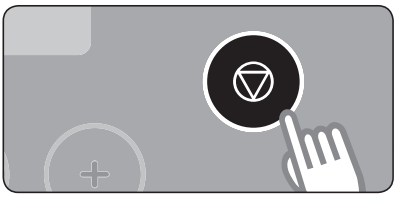
FQV213_XEO_03870C-PL.indb 43 2011-03-21 1:52:14
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

KORZYSTANIE Z FUNKCJI CZYSZCZENIA PAROWEGO

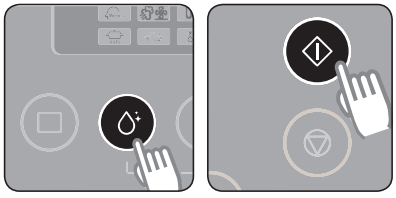
Funkcja czyszczenia parowego umożliwia dezynfekcję piekarnika w ciągu tylko 10 minut. Proces czyszczenia parą wymaga 7 minut, a czas oczekiwania procesu wymaga 3 minut. W ciągu tych 3 minut para namoczy wszystkie pozostałości, które można następnie usunąć ze ścianek bocznych lub górnej za pomocą miękkiej szmatki.



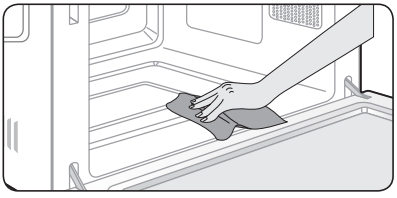
1 Napełnij zbiornik na wodę do linii maksymalnego poziomu i umieść go na miejscu.



2 Naciśnij przycisk **ZATRZYMANIA/ANULOWANIA**, aby ustawić na pozycję „**WYŁ**”.



3 Naciśnij przycisk **CZYSZCZENIE PAROWE**, następnie naciśnij przycisk **START**



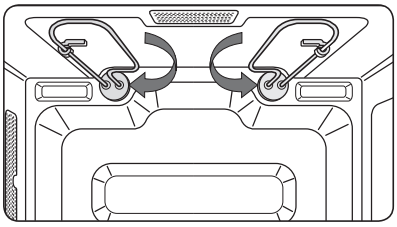
4 Po zakończeniu procesu: otwórz drzwiczki i przetrzyj suchą szmatką komorę piekarnika.

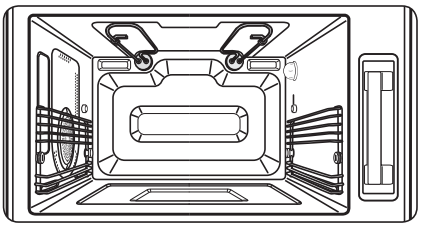
Ważne

- Tej funkcji należy używać dopiero po całkowitym schłodzeniu piekarnika do temperatury pokojowej.
- NIE WOLNO używać wody destylowanej.
- Ze względów bezpieczeństwa NIE WOLNO stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 44 2011-03-21 1:52:14
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

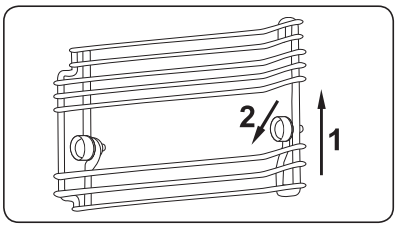
CZYSZCZENIE





1 Czyszczenie **górnego grilla**.

► Otwarcie górnego grilla w lewą lub w prawą stronę, tak jak pokazano na ilustracji, umożliwi czyszczenie. (Po zakończeniu czyszczenia należy pamiętać o zamknięciu grilla.)



2 Czyszczenie wnętrza **komory**.

► Podnieś półki prawą i lewą na przodzie (1). Przesuń je na środek (2) i wyjmij. Zetrzyj wszelkie pozostałości ze ścianek bocznych i górnych za pomocą szmatki zamoczonej w neutralnym detergencie.

► Po zakończeniu zamocuj ponownie obydwie półki we właściwej pozycji.

► Nawet zastałe, trudne do usunięcia plamy lub suche pozostałości można usunąć przy użyciu procesu czyszczenia parą.

3 Czyszczenie **powierzchni piekarnika, panelu sterowania i okienka w drzwiczkach**.

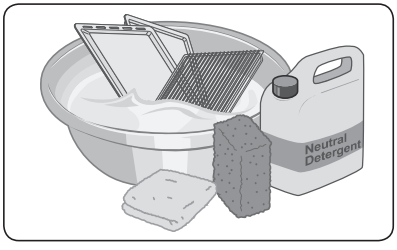
► Powierzchnię piekarnika można przetrzeć wilgotnym ręcznikiem do naczyń, a następnie suchą szmatką, aby całkowicie usunąć wodę.

► Nie używaj siły podczas czyszczenia panelu sterowania, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.

► Wyczyść przezroczyste okienko ręcznikiem do naczyń zamoczonym w neutralnym detergencie, a następnie przetrzyj suchą szmatką, aby całkowicie usunąć wodę.

4 Czyszczenie **zbiornika i tacki na wodę**.

► Przetrzyj te elementy gąbką zamoczoną w neutralnym detergencie, a następnie przepłucz wodą.



5 Czyszczenie **akcesoriów.**

► Przetrzyj je neutralnym detergentem, a następnie wysusz przed ponownym włożeniem do komory piekarnika.

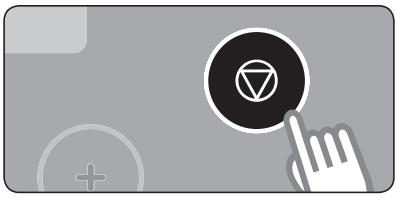
► Nie używaj siły podczas czyszczenia akcesoriów skrobakiem, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powlekanej powierzchni.

⚠ **OSTRZEŻENIE**:

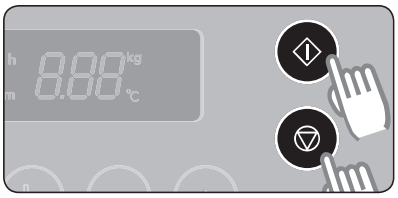
- Do czyszczenia NIGDY nie należy używać benzenu, rozpuszczalnika ani metalowego skrobaka. Może to spowodować przebarwienia lub uszkodzenie powierzchni.
- Nie spryskuj wodą urządzenia podczas jego czyszczenia. Może to spowodować pożar lub porażenie prądem.
- Nie wystawiaj zbiornika ani tacki na wodę na bezpośrednie działanie światła słonecznego w celu ich wysuszenia. Może to spowodować deformacje lub uszkodzenie.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 45 2011-03-21 1:52:15
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

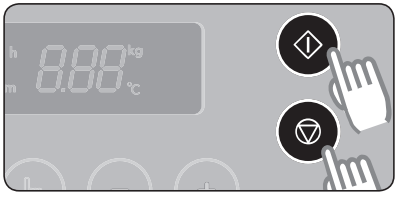
WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO/ ODCZYTYWANIE TEMPERATURY



1 Naciśnij przycisk **ZATRZYMANIA/ANULOWANIA**, aby ustawić na pozycję „**WYŁ**”.

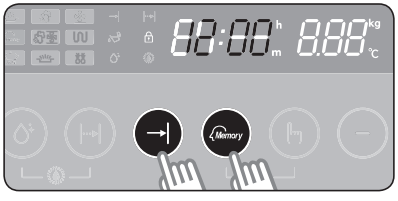


2 Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **ZATRZYMAJ** i **START** przez jedną sekundę. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „OFF”.



3 Aby ponownie włączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **ZATRZYMAJ** i **START** przez jedną sekundę. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „ON”.

WYŚWIETLANIE BIEŻĄCEJ TEMPERATURY PIEKARNIKA



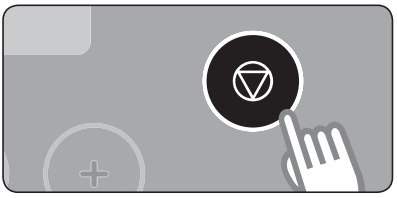
1 Jeśli wskaźnik temperatury (°C) miga na wyświetlaczu, zaprogramowana temperatura nie została jeszcze osiągnięta. Bieżącą temperaturę można odczytać na wyświetlaczu poprzez jednoczesne naciśnięcie przycisków **CZAS ROZPOCZĘCIA** i **PAMIĘĆ**.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 46 2011-03-21 1:52:15
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

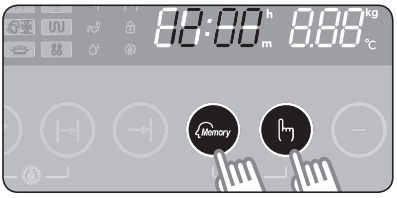
ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi umożliwia zablokowanie panelu sterowania, aby uniemożliwić niezamierzone użycie piekarnika.

Blokowanie piekarnika



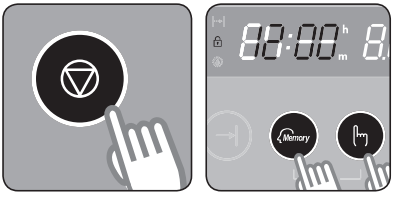
1 Naciśnij przycisk **ZATRZYMANIA/ANULOWANIA**, aby ustawić na pozycję „**WYŁ**”.



2 Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **PAMIĘĆ** i **WYBÓR** przez 3 sekundy.

3 Symbol blokady pojawi się na wyświetlaczy, wskazując, że wszystkie funkcje są zablokowane.

Odblokowanie piekarnika



1 Naciśnij przycisk **ZATRZYMANIA/ANULOWANIA**, aby ustawić na pozycję „**WYŁ**”. Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **PAMIĘĆ** i **WYBÓR** przez 3 sekundy.

2 Symbol blokady zniknie z wyświetlacza, wskazując, że wszystkie funkcje są odblokowane.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 47 2011-03-21 1:52:16
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

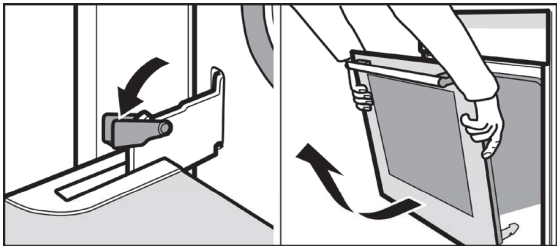
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Demontaż drzwiczek komory piekarnika

⚠ Aby ułatwić czyszczenie, można zdemontować drzwiczki piekarnika.

Nie sięgaj ręką do zawiasów drzwiczek. Istnieje ryzyko spowodowania obrażeń ciała.

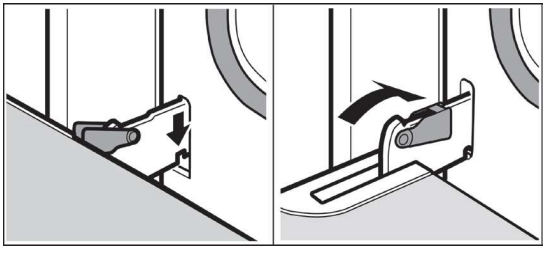
1. Otwórz całkowicie drzwiczki piekarnika.
2. Przesuń do góry dwie dźwignie blokujące po lewej i prawej stronie.
3. Zamknij drzwiczki piekarnika do połowy. Chwyć dwoma rękami górną część drzwiczek po lewej i prawej stronie. Zamknij lekko drzwiczki i zdejmij je.



Zakładanie drzwiczek komory piekarnika

Po zakończeniu czyszczenia zamocuj ponownie drzwiczki piekarnika.

1. Włóż zawiasy drzwiczek do otworów po lewej i prawej stronie komory piekarnika. Zatrzask na zawiasie musi zaskoczyć po obydwu stronach.



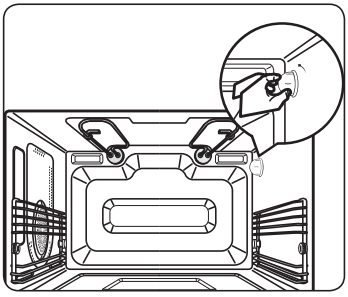
2. Otwórz całkowicie drzwiczki piekarnika i przesuń dźwignię blokującą do góry.
3. Zamknij drzwiczki piekarnika.

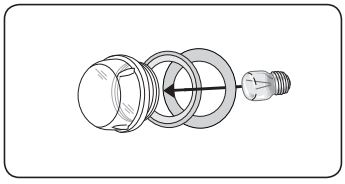
FQV213_XEO_03870C-PL.indb 48 2011-03-21 1:52:16
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

WYMIANA ŻARÓWKI

Wymiana tylnej żarówki piekarnika i czyszczenie klosza

1. Zdejmij klosz, obracając go w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.
2. Zdejmij metalowy pierścień i uszczelkę, a następnie wyczyść klosz.
3. Jeżeli jest to konieczne, wymień żarówkę na żarówkę do piekarnika odporną na ciepło do 300 °C (25 W, 230 V).
4. Założyć uszczelkę i metalowy pierścień na klosz.
5. Załóż z powrotem klosz.

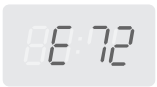
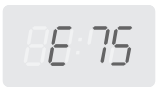




FQV213_XEO_03870C-PL.indb 49 2011-03-21 1:52:17
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

kody błędów

KODY BŁĘDÓW

Kod błędu	Funkcje ogólne
	OTWARCIE CZUJNIKA TEMPERATUR Jeśli wartość w czujniku temperatury wynosi ponad 250 °C podczas pracy/ anulowania.
	ZWARCIE CZUJNIKA TEMPERATUR Jeśli wartość w czujniku temperatury wynosi mniej niż 5 °C podczas pracy/ anulowania.
	NIEUKOŃCZONE WSTĘPNE PODGRZEWANIE W przypadku, gdy piekarnik nie osiągnął żądanej temperatury, pomimo upływu określonego czasu (nieukończone podgrzewanie wstępne).
	PONAD 250 °C PODCZAS PRACY W TRYBIE KONWEKCJI W przypadku, gdy temperatura przekroczy 250 °C podczas pracy w trybie konwekcyjnym.
	OTWARCIE CZUJNIKA PARY W przypadku, gdy wartość czujnika temperatury jest mniejsza niż 30 °C po upływie określonego czasu pracy podgrzewacza pary.
	**ZWARCIE CZUJNIKA PARY**
	**PRZEKROCZONY MAKS. CZAS ODKAMIENIANIA (lub PRZEKROCZONY MAKS. CZAS UŻYCIA PARY)** Gdy zostanie przekroczony maksymalny czas użycia pary po wyświetleniu komunikatu o odkamienianiu.

W przypadku wystąpienia tych błędów należy skontaktować się z centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 50 2011-03-21 1:52:17
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

dane techniczne

DANE TECHNICZNE

Model	FQV213
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz
Zużycie energii Moc maksymalna Grill Konwekcja Para	 3200 W 1530 W 2050 W 1700 W - 2200 W
Sposób chłodzenia	Wentylator elektryczny
Wymiary (szer. x wys. x głęb.) Obudowa Wnęka piekarnika netto	 596 x 460 x 472 mm 400 x 215 x 385 mm
Objętość	30 litrów
Waga Netto W opakowaniu transportowym	 ok. 25 kg ok. 31 kg

Poland

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

FQV213_XEO_03870C-PL.indb 51 2011-03-21 1:52:17
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495

ZAPYTANIA | KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kod produktu: DE68-03870C

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110627095815
409961309143495